



2022 Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières, Valais AOC, Domaine Cornulus

Note de dégustation:

Bouteille originale et rare avec des notes de baies rouges et d'airelles, de prunes rouges. Palais légèrement fumé et velouté, tanins fins, finale longue et corsée. Certainement l'un des meilleurs gamays de Suisse !

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine Cornulus
Notation(s):	
Elevage:	8 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Gamay
Référence:	1288122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Gamay Vieilles Vignes

Clos des Corbassières
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Gamay
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.