



2022 Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Affiche un potentiel de garde hors du commun

Description:

Le Chasselas Vieilles Vignes est un vin blanc aux arômes intenses de pêche, d'abricot et d'épices. Sélectionné par la Mémoire des Vins Suisses, ce vin a été élevé avec soin en amphores et affiche un potentiel de garde hors du commun.

Note de dégustation:

Jaune moyen, accents dorés. Bouquet complexe aux notes fruitées et minérales, tilleul, groseille à maquereau, sauge, ainsi qu'un peu de pierre humide et un soupçon de menthol. L'attaque élégante fait place aux arômes complexes de chasselas, avec maintenant également des abricots et un peu de miel, du pain à toast légèrement grillé et un soupçon de noisette; fraîcheur agréable dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Domaine Cornulus
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	8 Mois en Amphore
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	1287422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Chasselas Vieilles Vignes

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Amphore
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés