



2022 Humagne Blanche

Clos de Mangold, Valais AOC, Domaine Cornulus

Un excellent vin pour l'apéritif

Description:

Le nom de ce lieu-dit est celui d'une ancienne famille établie au Château de Granges vers le 15^e siècle. Dans la pente extrême, la main du vigneron a érigé de génération en génération un magnifique vignoble en terrasses. A l'époque, de nombreuses familles de la rive gauche du Rhône entretenaient ces petites parcelles difficiles d'accès. La qualité et la richesse de son terroir constitué de gypse et de limons fins se révèle dans l'excellence de ses vins blancs.

Note de dégustation:

Originare et rare en Valais, ce cépage s'est très bien adapté. Les sols légers de gypse et de calcaire du Clos de Mangold lui donnent des notes typiques de mandarine et de safran, équilibrées, des tanins légers, un palais élégant et fruité avec une acidité résiduelle. Cette spécialité est élevée en amphore.

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 2028
Cépage(s):	100% Humagne
Référence:	1287722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Blanche

Clos de Mangold
Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Humagne
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	8 Mois en Amphore
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés