



## 2022 Cornalin Les Serpentes

Domaine St-Théodule, Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Spécialité rouge du Valais

### Description:

Le Saint-Théodule exprime à merveille le caractère complexe du Cornalin, un cépage aux arômes typiques de petites cerises et aux notes de violette.

### Note de dégustation:

Au nez, des arômes inhabituellement expressifs de fruits noirs, de cerise, de clou de girofle, de vanille et de cuir. En bouche, merveilleusement puissant, structuré, tanins denses, fermes et déjà souples.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Gérald Besse
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2039
<b>Cépage(s):</b>	100% Cornalin
<b>Référence:</b>	1128122

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cornalin Les Serpentes**

Domaine St-Théodule  
Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Cornalin  
**Apogée:** jusqu'en 2039  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 19 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.