



2023 Rouge de Chasse

Valais AOC, Domaine Cornulus

Da vecchie vigne

Descrizione del vino:

Il Rouge de Chasse è una cuvée di Gamaret, Galotta, Merlot e Syrah. Vecchie viti costituiscono la base dei numerosi appezzamenti di vigneti terrazzati nel comune di Savièse e Sion.

Nota di degustazione:

Colore rosso intenso, note di cassis e sambuco. Al palato è leggermente pepato, ben strutturato e corposo.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Domaine Cornulus

Valutazioni:

Vinificazione: 10 Mesi in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.9 %

Varietà d'uva: Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah

Numero di articolo: 1287123

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Rouge de Chasse

Valais AOC
Domaine Cornulus

Origine: Svizzera
Valutazioni:
Varietà d'uva: Gamaret, Galotta, Merlot, Syrah
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 10 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica: 13.9 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.