

CORNALIN RÉSERVE

Description

Une belle robe d'un violet intense aux reflets de velours. Au nez, on décèle un festival d'arômes : la cerise rouge charnue, la griotte, les pruneaux cuits et le girofle, ainsi que de fines notes de poivres noirs. En bouche, on est d'abord charmé par cette attaque élégante et croquante. On se laisse ensuite envoûter par son volume et sa rondeur. Le tout soutenu par des tannins fins et soyeux.

L'élevage sous-bois confère à ce vin une belle complexité et de la puissance. Compagnon de vos plats mijotés lors des fêtes, de fromages de caractère, ou tout simplement du coin du feu entre amis.

Caractéristiques

Millésime actuel	2019 (150cl en rupture de stock)
Prix	38.00 CHF – 76.00 CHF
Flaconnage	75 cl – 150 cl

- ✓ **Cépage** : Cornalin
- ✓ **Sol** : Schiste et Moraine
- ✓ **Air de production** : Conthey, Saillon
- ✓ **Vinification** : Elevage en fût de 228 litres, 12 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : Viandes rouges, chasse et fromages d'alpage vieillis
- ✓ **Potentiel de garde** : 8 à 15 ans



Dégustation

Notes de griottes et d'épices fraîches, ample, soyeux et charmeur.

Œil – robe violet intense aux reflets de velours

Nez – cerises et notes fumées

Bouche – toute en épices, texture à la fois élégante et racée