

CHAMARAY, Cornalin

Description

« Issu de vignes de 16 ans sur schiste, le Cornalin CHAMARAY 2017 s'ouvre sur un fruit intense et concentré, parfaitement mûr, entremêlé de notes grillées et boisées. Vinifié et élevé en fûts de chêne de 500 litres pendant deux ans, c'est un vin corsé, rond, sucré, très intense et concentré mais à la texture soyeuse, aux tanins mûrs et friables. Ce rouge élégant et durable a une finale longue et intense. » Stephan Reinhardt – Robert Parker Wine Advocate

Il séduit par sa robe pourpre et brillante et son nez complexe où l'on retrouve des fruits rouges, des épices et une touche d'encens. C'est un vin puissant, racé et harmonieux qui exprime le Cornalin dans toute sa typicité.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl – 150 cl

- ✓ **Cépage** : Cornalin
- ✓ **Parcelle** : Champmarais
- ✓ **Âge des vignes** : 22 ans
- ✓ **Sol** : alluvions
- ✓ **Air de production** : Vétroz
- ✓ **Vinification** : Vinification et élevage en fût de 400 litres, 24 mois
- ✓ **Certification** : BIOSUISSE
- ✓ **Accords mets / vins** : Chocolat noir, viandes rouges de choix
- ✓ **Potentiel de garde** : 8 à 15 ans

Dégustation

Notes de cacao, poivre blanc, groseilles, structuré et frais, finale soyeuse et complexe

Œil – robe pourpre et brillante

Nez – fruits rouges, épices, encens

Bouche – puissant, racé et harmonieux ou volumineuse élégante et structurée

CHAMARAY, Cornalin

Beschreibung

"Der Cornalin CHAMARAY 2017, der von 16 Jahre alten Rebstöcken auf Schiefer stammt, öffnet sich mit einer intensiven und konzentrierten, perfekt gereiften Frucht, die von Röst- und Holznoten durchzogen ist. Er wurde zwei Jahre lang in 500-Liter-Eichenfässern vinifiziert und ausgebaut und ist ein vollmundiger, runder, süßer Wein, der sehr intensiv und konzentriert ist, aber eine seidige Textur und reife, mürbe Tannine aufweist. Dieser elegante und nachhaltige Rotwein hat einen langen und intensiven Abgang". Stephan Reinhardt - Robert Parker

Er besticht durch seine glänzende, purpurrote Farbe und sein komplexes Bouquet, in dem sich rote Früchte, Gewürze und ein Hauch von Weihrauch wiederfinden. Dies ist ein kräftiger, rassiger und harmonischer Wein, der den Cornalin in seiner ganzen Typizität zum Ausdruck bringt.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl – 150 cl

- ✓ **Rebsorte** : Cornalin
- ✓ **Parzelle** : Champmarais
- ✓ **Alter der Reben**: 22 Jahre
- ✓ **Boden** : Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft** : Vétroz
- ✓ **Weinbereitung**: Weinbereitung und Ausbau im 400-Liter-Fass, 24 Monate
- ✓ **Zertifizierung**: BIOSUISSE
- ✓ **Passt zu**: Zartbitterschokolade, ausgewähltes rotes Fleisch, am Kamin zu trinken
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 - 15 Jahre

Verkostungsnotizen

Noten von Kakao, weißem Pfeffer, Johannisbeeren, strukturiert und frisch, seidiger und komplexer Abgang

Farbe - glänzende, purpurrote Robe

Nase - rote Früchte, Gewürze, Weihrauch

Geschmack - kräftig, rassig und harmonisch oder voluminös elegant und strukturiert

CHAMARAY, Cornalin

Description

"Made from 16-year-old vines on schist, the 2017 Cornalin CHAMARAY opens with intense, concentrated, perfectly ripe fruit intertwined with toasty, woody notes. Vinified and aged in 500-liter oak barrels for two years, it is a full-bodied, round, sweet wine that is very intense and concentrated but silky in texture, with ripe, crumbly tannins. This elegant, long-lasting red has a long, intense finish." *Stephan Reinhardt - Robert Parker Wine Advocate*

It has a brilliant purple color and a complex nose of red fruits, spices and incense. It is a powerful, racy and harmonious wine that expresses the Cornalin in all its typicality.

Characteristics

Bottling 75 cl – 150 cl

- ✓ **Grape variety** : Cornalin
- ✓ **Plot** : Champmarais
- ✓ **Age of the vines** : 22 years
- ✓ **Soil** : alluvium
- ✓ **Production area** : Vétroz
- ✓ **Vinification** : Vinification and aging in 400 liters barrels, 24 months
- ✓ **Certification** : BIOSUISSE
- ✓ **Food pairing** : Dark chocolate, choice red meats, to drink by the fire
- ✓ **Ageing potential** : 8 to 15 years

Tasting notes

Notes of cocoa, white pepper, currants, structured and fresh, silky and complex finish

Eye - bright purple color

Nose - red fruits, spices, incense

Palate - powerful, racy and harmonious or voluminous, elegant and structured