

Cornalin Réserve, AOC Valais

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

Flaconnage 75 cl - 150 cl

- ✓ **Cépage** : Cornalin
- ✓ **Sol** : Schiste et Moraine
- ✓ **Air de production** : Conthey, Saillon
- ✓ **Vinification** : Elevage sous bois de 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

Cornalin Réserve, AOC Valais

Beschreibung

Eine schöne, intensiv violette Farbe mit samtigen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein Festival der Aromen: fleischige rote Kirsche, Sauerkirsche, gekochte Pflaumen und Nelken sowie feine Noten von schwarzem Pfeffer. Im Gaumen wird man zunächst von diesem eleganten und knackigen Auftakt bezaubert. Dann lässt man sich von seinem Volumen und seiner Rundheit verzaubern. Das Ganze wird von feinen und seidigen Tanninen unterstützt.

Der Ausbau im Unterholz verleiht diesem Wein eine schöne Komplexität und Kraft.

Ein Begleiter zu Schmorgerichten an Festtagen, zu charaktervollen Käsesorten oder einfach am Kaminfeuer mit Freunden.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl - 150 cl

- ✓ **Rebsorte** : Cornalin
- ✓ **Boden** : Schiefer und Moräne
- ✓ **Produktionsluft** : Conthey, Saillon
- ✓ **Weinbereitung**: Ausbau im 228-Liter-Fass, 12 Monate
- ✓ **Passt zu**: Rotes Fleisch, Wild und gereifter Alpkäse
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 - 15 Jahre

Verkostungsnotizen

Noten von Sauerkirschen und frischen Gewürzen, vollmundig, seidig und charmant

Farbe - Intensive violette Farbe mit samtigen Reflexen

Nase - Kirschen und rauchige Noten

Geschmack - voller Gewürze, elegante und zugleich rassige Textur

Cornalin Réserve, AOC Valais

Description

A beautiful intense purple color with velvet reflections. The nose reveals a festival of aromas: fleshy red cherry, morello cherry, cooked prunes and clove, as well as fine notes of black pepper. On the palate, one is first charmed by this elegant and crisp attack. We are then bewitched by its volume and its roundness. The whole supported by fine and silky tannins.

The ageing in oak gives this wine a beautiful complexity and power. It will be the perfect companion of your simmered dishes during the holidays, of cheeses with character, or simply by the fireside with friends.

Characteristics

Bottling 75 cl - 150 cl

- ✓ **Grape variety** : Cornalin
- ✓ **Soil** : Schist and Moraine
- ✓ **Production area** : Conthey, Saillon
- ✓ **Vinification** : Aged in 228 liters barrels, 12 months
- ✓ **Food and wine pairing** : Red meat, hunting and aged alpine cheeses
- ✓ **Ageing potential** : 8 to 15 years

Tasting notes

Notes of morello cherries and fresh spices, ample, silky and charming

Eye - intense purple color with velvet glints

Nose - cherries and smoky notes

Palate - spicy, elegant and racy texture