



## Cornalin du Valais AOC Barrique

Genre	Vins rouges
Millésime	2018
Provenance	Valais AOC
Cépage	100% Cornalin
Vinification	Fermentation en cuve INOX avec contrôle de température, ensuite en barriques pendant environ 12 mois.
Couleur	Rouge rubis foncé avec des reflets noirs.
Arôme	Au nez, de belles et puissantes notes de compotes avec des arômes de vanille et de fumé.
Caractère	En bouche, rond et dense, fruité et élégant, avec des tanins fins. Promesse d'un gros potentiel!
S'harmonise avec	Agneau, bœuf, gibier.
Température de service	16°-18° C
Conservation	8-10 ans
Contenu	75 cl