



Cornalin, AOC Valais

millésime	sur demande
contenu	75cl / 50cl
pays	Suisse
provenance	Valais AOC
cépages	100 % Cornalin
vinification	6 à 10 jours macération
élevage	env. 2 mois en cuve, puis 5 mois dans des grands tonneaux centenaires en chêne
teneur en alcool	env. 12,8 % vol.
température de service	14 à 16° C
capacité de garde	5 à 8 ans



Robe rouge griotte aux reflets violets.

Au nez, un intense fruité avec des arômes de cerisiers noirs, de mûres, de sureau et de violette enveloppé par une touche rappelant à l'odeur de gousse de vanille.

Frais, concentré, velouté avec des tanins nobles parfaitement intégrés.

Un vin rouge puissant, ample et vivace. Au début très fougueux, affiné par une finesse racé en fonction de son degré progressif de maturité.

Le Cornalin accompagne idéalement des plats de viande au goût fort et des fromages racés.

... il est un de nos vins valaisans somptueux d'une vinification typique propre au cépage de notre gamme COLLECTION CAVE ERHARD MATHIER.

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA | RUELLE DU MANOIR 8 | CH-3960 SIDERS/SIERRE

TEL +41 (0)27 455 15 51 | FAX +41 (0)27 456 44 42 | INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM

WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM