

CORNALIN

Le Cornalin est un vin rare et merveilleux.

Tardif, ce cépage est difficile à travailler et il faut sévèrement limiter la production.

Le vin issu de ces raisins bien mûrs est très rustique et sauvage, avec des arômes de girofle, de pruneau et de confiture d'abricot. Ce vin a une bonne structure et doit vieillir quelques années pour atteindre sa plénitude.

Le Cornalin est idéal pour accompagner les cailles, le gibier à plumes, les assiettes valaisannes et les fromages.

Température de service : 15 °

Les accords gastronomiques :

- ☞ Gibier à plumes
- ☞ Viandes Rouges
- ☞ Fromages

