

CORNALIN ROUVINEZ

Domaines Rouvinez

Robe rouge aux reflets violets intenses. Fruité intense au nez, avec des arômes de cerise noire, de griotte, de mûre, de figue sèche et de myrtille. Un vin puissant et concentré, des tanins élégants et fondus et une belle acidité qui lui donne toute sa fraîcheur. Autant de caractéristiques qui font de ce cornalin un vin velouté, riche et gourmand.



Â

Cépage

Cornalin

Terroir

Domaine de Montibex à Leytron

Accords gourmands

A consommer avec les viandes goûteuses, de la grillade (boeuf ou agneau) à la chasse (gibier à plume, médaillons de chevreuil ou de cerf) en passant par les terrines campagnardes ou les viandes marinées.

Accompagne aussi volontiers un plateau de fromage (pâtes mi-dures).

Oenologue

Frédéric, Véronique et Philippe Rouvinez

Â

Â

Â

75cl

3 x 75cl

6 x 75cl

Â

PRIX UNITAIRE QUANTITE

CHF 24.00

CHF 72.00

CHF 144.00

In den Warenkorb