

Cornalin «Neyrun» 2020

AOC Valais



LUX vina

Le Registre d'Anniviers de 1313 écrit déjà au sujet de ce vin à la robe foncée appelé Neyrun. Ce nom provient probablement du hameau de Neyran dans la Vallée d'Aoste, d'où viennent également les parents du Cornalin, le Petit Rouge et le Mayolet.

PROVENANCE	Suisse, Valais
SOL	Sol calcaire, Salquenen et Varen
RENDEMENTS	660g/m ²
CÉPAGE	Cornalin
VINIFICATION	Macération à froid de 9 jours. Cuvaision de 26 jours. 2 remontages par jour. Fermentation malolactique en fûts. 18 mois en fûts de chêne spécialement sélectionnés pour le Cornalin après plusieurs années de recherche. 50% de bois neuf. Pas de collage, légère filtration.
COULEUR	Robe noire à reflets violacés.
BOUQUET	Nez intense et complexe sur les cerises noires et la mûre. Bouche très équilibrée, concentrée, soyeuse, caressante, avec beaucoup de rondeur et de typicité. La finale prolonge la bouche dans le même style d'équilibre souverain, avec une rétro-olfaction rythmée par toute une série de fruits noirs ainsi qu'une grande profondeur.
ACCORDS GOURMANDS	Idéal avec un Filet de race d'Hérens, entrecôte du Simmental, aloyaux de bison, parisienne d'Argentine, selle de chevreuil sauce Grand Veneur.
ALCOOL	13.5% Vol
GARDE	A mettre de côté lors de sa première année de vie, ce vin ce révélera pleinement durant ses 8 prochaines années.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	A servir légèrement tempéré (15-16°C) dans un grand verre à Bourgogne.



TASTE, LOVE & SHARE
#domainschevaliers

DOMAINES CHEVALIERS Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch

+41 27 455 28 28 | info@chevaliers.ch | www.chevaliers

DEGUSTATION: Montag-Freitag | Lundi-Vendredi 08:00-12:00 & 13:30-17:00 | Samstag/Samedi 10:00-13:00 Uhr

DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH • WALLIS • SUISSE • 1936