

# DOMAINE CORNULUS HUMAGNE BLANCHE MANGOLD 2025 VALAIS AOC BIO 12.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Domaine Cornulus

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Cépage**

Humagne Blanche

**Processus de fabrication**

Le processus de fabrication du Domaine Cornulus Humagne Blanche Mangold 2024 Valais AOC est basé sur la viticulture traditionnelle, où les raisins sont soigneusement récoltés à la main et sélectionnés pour garantir une qualité optimale. L'élevage se fait de manière innovante en amphores et en oufs en béton, ce qui confère au vin une complexité unique et une force d'expression, tandis que les cépages autochtones mettent parfaitement en valeur les caractéristiques du terroir.

**Température de dégustation**

10 °C - 12 °C

**A boire jusqu'au**

2030

**35.90**

(y compris la TVA)