

DOMAINE CORNULUS HUMAGNE BLANCHE MANGOLD 2024 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)