



thierry constantin

VIGNERON - ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : "Aguares" Cornalin

- Dénomination du vin : "Aguares" Cornalin AOC Valais
- Couleur : Rouge
- Cépage : Cornalin
- Millésime : 2023
- Age des Vignes : 11 à 29 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Corbassières " et "Pont de la Morge" commune de Sion 490 m 12'000 pieds/ha
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Vignes en terrasses. Sol sec et caillouteux, schistes et ardoises.
- Vendanges manuelles le 22.09.2023
- Rendement : 35 hl/ha
- Type de vinification : Macération pré-fermentaire durant 5 jours, fermentation thermorégulée, cuvaison 20 jours, rétrogradation malo-lactique, non filtré.
- Elevage : 18 mois en barrique de chênes 450 lt. 100 % bois neuf
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 13.8 % vol.
- Dégustation : Vin de garde, charpenté, notes de coulis de fruits noirs d'épices et de griotte. Bouche tonique et fraîche. Trame tanique bien intégrée. Ample, long, fruité et acidulé doublé d'un final torréfié.
- Température de service : 11 à 14°
- Alliance gastronomique originale : Selle de chevreuil aux cerises confites, filet et queue de boeuf piémontais, tartare de boeuf.
- Prix privé : 32.00 Sfr/ btl. TTC - 64.00 Sfr/magnum TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20