

LES TITANS

Élevés en barrage d'altitude.

Élevés dans des conditions extrêmes au cœur des plus imposants barrages d'altitude de Suisse, Les Titans défient le temps. La température constante très basse, la haute altitude, la faible pression atmosphérique et l'hygrométrie élevée sont les spécificités techniques de ces chais uniques au monde. Le processus d'élevage ainsi ralenti permet au vin de gagner en élégance, en expressivité et en fraîcheur. Il lui confère également un potentiel de garde remarquable.

Ausgebaut in der Staumauer.

Die Weine Les Titans reifen unter extremen Bedingungen im Inneren einer Staumauer im Schweizer Hochgebirge. Die konstant tiefen Temperaturen, die Höhe, der geringe Luftdruck und die hohe Feuchtigkeit machen die technischen Merkmale dieser einzigartigen Weinkeller aus. Der Ausbau des Weins verlangsamt sich, was ihm zusätzliche Eleganz, mehr Ausdruck und Frische verleiht. Er profitiert zudem von einem erstaunlichen Lagerungspotenzial.



CORNALIN 2020 - 75CL

AOC Valais – Élevage en fûts de chêne de 24 mois à 2'200 mètres d'altitude dans le Barrage de la Grande-Dixence

AOC Valais – 24-monatiger Ausbau im Eichenfass auf 2'200 Meter Höhe in der Grande-Dixence-Staumauer



Cornalin
Cornalin



10-15 ans / 10-15 Jahre



16-18°C



13.8% Vol



Ce Cornalin révèle une belle minéralité complétée par des notes de cerises noires et de pétales de rose, ainsi que par des arômes de torréfaction. Au palais, la délicatesse et le soyeux des tanins subliment ce vin d'exception.

Dieser Cornalin enthüllt eine schöne Mineralität, welche durch Noten von schwarzen Kirschen, Rosenblättern sowie auch Röstaromen ergänzt wird. Am Gaumen veredeln die zarten und seidigen Tanninen diesen aussergewöhnlichen Wein.



S'accorde parfaitement avec la viande d'agneau et de gibier. Il fera également des merveilles pour accompagner vos grillades.

Passt hervorragend zu Lamm- und Wildfleisch. Er wird sich auch wunderbar als Begleiter zu Gegrilltem eignen.

Contient des sulfites / Enthält Sulfite