
Cornalin de Fully

2022



Terroirs des Tatzes et Combe d'Enfer (gneiss),
490 à 640 mètres d'altitude.

Le vin

C'est une cuvée rare, car elle n'est pas produite chaque année : dans les beaux millésimes, elle impressionne par son intensité de fruit en vin jeune (cassis, myrtille), ses notes de grillé. C'est un vin structuré, très dense, long à se faire.

Vinification

Vinification en grappes entières partielle ou totale, élevage en fûts et barriques usagés durant 12 à 18 mois, puis en bouteilles de 3 à 18 mois.

Cépage	Alcool
100 % Cornalin	14°
