



Dôle Blanche AOC Valais

Prix : CHF 20.00

Caractéristiques

Nom :	Dôle Blanche
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Tradition
Encaveur :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Rosé
Catégorie :	Assemblage
Cépages :	Gamay, Pinot Noir (Blauburgunder, Klävner)
Production :	Élevé en cuve
Viellissement :	Cuve
Type :	Sec
Corps :	Moyen
Alcool :	13.0%
Sols :	Calcaire, schistes
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson, plats asiatiques, poisson de mer, poisson grillé, fruits de mer, crustacés
Temps de garde :	1 - 3 Ans
Température de service :	10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité :	Brillante
Intensité :	Pâle
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Rose pâle

ARÔME

Nez	
Caractère :	Net
Expression :	Franche
Finesse :	Élégante
Complexité :	Agréable
Puissance :	Bonne
Parfum	
Fruité :	Agrumes

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Belle
Evolution :	Agréable
Structure :	Admirable
Goût :	Fruité
Intensité :	Bonne
Note finale :	Belle
Persistance :	Bonne