



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 : Élegante
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