



Dôle Sélection vieilles vignes AOC Valais

Prezzo : CHF 24.50

Caratteristiche

Nome :	Dôle
Estensione :	Sélection vieilles vignes
Appellazione :	AOC Valais
Collezione :	Tradition
Cantina :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Regione :	Vallese centrale, Valais
Colore :	Rosso
Categoria :	Mescolato
Uve :	Gamay, Pinot Nero (Blauburgunder, Klävner)
Produzione :	Invecchiato in vasca
Ageing :	Vasca
Tipo :	Secco
Corpo :	Medio
Alcool :	13.0%
Suolo :	Calcare, roccia scistosa
Capacità :	75.0 cl

Servizio

Abbinamento cibo e vino :	Carne, formaggio, verdure, pâté, affettati, pollame, carni bianche, carne cruda, carne rossa, formaggi stagionati, verdure alla griglia
Tempo di conservazione :	2 - 5 Anni
Temperatura di esercizio :	16.0°C - 18.0°C
Condizioni ideali di stoccaggio :	Temperatura di stoccaggio 10°C-14 °C Umidità 60% -80% Proteggere dalla luce Posizione orizzontale Senza vibrazioni

Degustazione

ASPETTO

Limpidezza :	Brillante
Intensità :	Media
Aspetto :	Bella apparenza
Colore :	Rosso granato

AROMA

Naso	
Carattere :	Caratteristico
Espressione :	Media
Finezza :	Elegante
Complessità :	Piacevole
Potenza :	Buona
Profumo	
Fruttato :	Cassis, lampone, ribes

SENSAZIONI

In bocca	
Attacco :	Bello
Evoluzione :	Piacevole
Struttura :	Ammirevole
Gusto :	Fruttato, attraente
Intensità :	Buona
Sapore finale :	Buono
Persistenza :	Buona