



Dôle Blanche Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Un Dôle Rosé issu du cœur du Valais

Description:

C'est dans cette localité valaisanne que Rainer Maria Rilke a passé ses dernières années. La petite ville de Sierre abrite également le Domaine des Muses, où la famille Taramarçaz mise résolument sur les traditions régionales. Son fils Robert s'est lui aussi tourné vers la viticulture et perpétue cette philosophie avec une exigence de qualité sans compromis. Son Dôle Rosé séduit par sa fraîcheur juteuse, son fruité raffiné et sa structure vive. Un vin polyvalent qui séduit non seulement lors des journées chaudes, mais qui accompagne aussi bien une cuisine légère que des moments de dégustation simples et conviviaux.

Profil aromatique:

Ce classique valaisan revisité se révèle fruité et floral au nez, avec une pointe d'exotisme. Il gâte le palais avec son caractère à la fois doux et vif.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Domaine des Muses
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	60% Pinot Noir, 40% Gamay
N° article:	1339725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dôle Blanche Tradition

Valais AOC
Domaine des Muses

Herkunft: Suisse
Cépage(s): 60% Pinot Noir, 40% Gamay
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve inox
Vol. alcool: 13.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rosés,
nous recommandons une température de
service de 8 à 10 °C.