



## Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

### Description:

#### Profile aromatique:

Riche bouquet de fruits noirs : Mûres, cerises. Et en plus, une touche épicée de réglisse. En bouche, il est puissant, épicé et charnu.

#### Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

#### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Domaine Gérald Besse

**Elevage:** 10 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Bio. Certification bio: CH-BIO-006

**Cépage(s):** 100% Diolinoir

**N° article:** 1291724

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Diolinoir

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse

|                   |                                                                                                                      |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>  | Suisse                                                                                                               |
| <b>Cépage(s):</b> | 100% Diolinoir                                                                                                       |
| <b>Weinbau:</b>   | Bio. Certification bio: CH-BIO-006                                                                                   |
| <b>Elevage:</b>   | 10 Mois en Cuve inox                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>   | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |