



Diolinoir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Description:

Profile aromatique:

Ce Diolinoir est très structuré en bouche avec des tanins fins et une texture digne d'un beau merlot bordelais. On goûte une touche de gentiane et de génépi.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Coteaux de Sierre Valais AOC

Teneur en alcool: 13.3%

N° article: 1350322

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Diolinoir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC

Pays d'origine: Suisse

Teneur en alcool: 13.3%

Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.