



Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette, Valais AOC, Provins

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Robe rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. L'opulent bouquet rappelle le sureau, les mûres et les clous de girofle et s'agrémentent d'un soupçon de curry, de nuances de cacao et d'une pointe de noix. L'attaque suave fait place à des arômes fruités marqués et très explosifs, où viennent se greffer de belles notes épicées ; avec ses agréables tannins, il reste très élégant, malgré sa concentration; finale persistante.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Valais AOC
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.9%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Diolinoir
Artikelnummer:	0834715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette
Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Diolinoir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.9%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.