



Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le vin est produit selon la méthode de la pression douce, c'est-à-dire que les raisins sont immédiatement pressés au lieu d'être foulés. Avec son goût frais et vineux, la Dôle Blanche allie la vivacité d'un vin blanc à la structure d'un vin rouge.

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).

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Domaine Gérald Besse

Elevage: 7 Mois en Cuve inox

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

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 1291422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dôle Blanche

Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés