



Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ce cépage rouge est une nouvelle sélection de 1970 entre Rouge de Diolly x Pinot Noir. Situé sur de bonnes parcelles du sol de Salquenen et de la parcelle voisine de Miège, il produit un vin fin et puissant à la couleur intense et à la bonne teneur en tanins. Le Diolinoir est élevé dans de petits fûts de chêne de 225lt.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Cave du Rhodan
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0%
Cépage(s):	100% Diolinoir
Artikelnummer:	1328022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC
Cave du Rhodan

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	100% Diolinoir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.