



Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette, Valais AOC, Provins

Note de dégustation:	Robe rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. L'opulent bouquet rappelle le sureau, les mûres et les clous de girofle et s'agrémente 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.
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Score 18/20
Pays d'origine:	Suisse
Cépage(s):	100% Diolinoir
Vol. alcool:	13.9 %
Accompagne idéale:	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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Apogée:	jusqu'en 2025
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0834715075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette
Valais AOC
Provins

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Diolinoir
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.9 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.