



## 2015 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'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 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.

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Provins
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.9 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Diolinoir
<b>Référence:</b>	0834715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Diolinoir Evêché Les Domaines**

Domaine de la Tournelette  
Valais AOC  
Provins

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