



2018 Dôle La Mouette

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Note de dégustation:

Robe rouge rubis. Tannins fins, corps moyen et acidité dominante. Fruit exubérant avec des nuances de framboise, de cerise et de vanille. Champignons et caramel dans le bouquet.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave St-Pierre
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Cépage(s):	Pinot Noir, Gamay
Référence:	0316718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dôle La Mouette

Valais AOC

Selected by Mövenpick

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Pinot Noir, Gamay
Apogée:	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés