



2016 Diolinoir Evêché Les Domaines

Domaine de la Tournelette, Valais AOC, Provins

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet gourmand rappelant les myrtilles et les mûres, avec une touche de cannelle et de chocolat au lait. Bouche d'une belle structure et de bonne intensité, magnifique équilibre entre fruit et fraîcheur, tannins souples; les arômes de fruits noirs se mêlent aux subtiles nuances de torréfaction; finale persistante, juteuse et bien charpentée.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Provins
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.9 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Diolinoir
Référence:	0834716

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 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.9 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.