



2021 Galotta Clos Follatères

Fully Valais AOC, Benoît Dorsaz

Note de dégustation:

La Galotta est une nouvelle sélection d'Agroscope à Pully (Suisse). Elle a été réalisée en 1981 à partir des variétés Ancellotta (Italie du Nord) et Gamay. L'objectif était de créer une variété similaire au Gamay, mais avec une couleur plus intense. Le Domaine des Follatères est situé près du coude du Rhône à Fully, pays de loess et de limon. Cette région, située au pied de la réserve naturelle des Follatères, présente un microclimat exceptionnel. Le vin se caractérise par une couleur très intense, des arômes de fruits noirs, un caractère corsé en bouche et des tanins racés. Décantation (aération) recommandée.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.2 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): Galotta

Référence: 1315521

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Galotta Clos Follatères

Fully Valais AOC

Benoît Dorsaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Galotta
Apogée:	jusqu'en 2028
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.2 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.