



2022 Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC, Cave du Rhodan

Note de dégustation:

Ce cépage rouge est une nouvelle sélection de 1970 entre Rouge de Diolly x Pinot Noir. Situé sur de bonnes parcelles du sol de Salquenen et de la parcelle voisine de Miège, il produit un vin fin et puissant à la couleur intense et à la bonne teneur en tanins. Le Diolinoir est élevé dans de petits fûts de chêne de 225lt.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave du Rhodan
Notation(s):	
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1328022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Diolinoir Fût de Chêne

Valais AOC

Cave du Rhodan

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
déguster.