



2023 Diolinoir

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Note de dégustation:

Riche bouquet de fruits noirs : Mûres, cerises. Et en plus, une touche épicée de réglisse. En bouche, il est puissant, épicé et charnu.

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:	Gérald Besse
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	
Référence:	1291723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Diolinoir

Martigny Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 13.5 %

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