



2022 Dôle Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Note de dégustation:

C'est grâce à la Dôle que les vins rouges valaisans jouissent d'une réputation qui dépasse les frontières de la Suisse. Le nom de Dôle est un nom protégé et réservé exclusivement au Valais. Assemblé avec d'autres cépages, mais toujours majoritairement en proportion, le pinot noir donne à la Dôle sa structure et sa colonne vertébrale, en sachant brillamment intégrer dans son corps et ses arômes les atouts du gamay, du diolinoir ou d'autres cépages indigènes.

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:	Domaine des Muses
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	
Référence:	1338422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dôle Tradition

Valais AOC
Domaine des Muses

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s):
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.