



## 2016 Dôle La Mouette

Valais AOC, Selected by Mövenpick

### Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

### Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave St-Pierre
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Gamay
<b>Référence:</b>	0316716

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Dôle La Mouette**

Valais AOC

Selected by Mövenpick

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Gamay
<b>Apogée:</b>	Se savourent jeunes; garde de 3 à 5 ans selon les vins.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés