



## Dôle Blanche Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Dôle Rosé dal cuore del Vallese

### Descrizione:

Rainer Maria Rilke trascorse il resto della sua vita in questo villaggio del Vallese. La cittadina di Sierre è anche la sede del Domaine des Muses, dove la famiglia Taramarcaz pone costantemente l'accento sulle tradizioni regionali. Anche il figlio Robert ha deciso di dedicarsi alla viticoltura e continua la filosofia con chiari standard di qualità. Il suo Dôle Rosé colpisce per la sua succosa freschezza, il frutto fine e la struttura vivace. Un compagno versatile che non solo delizia nelle giornate calde, ma si sposa altrettanto bene con una cucina leggera e con momenti di piacere non complicati.

### Profilo aromatico:

Questo classico del Vallese rivisitato è fruttato e floreale al naso, con una nota esotica. Al palato delizia con il suo carattere dolce e vivace.

### Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Domaine des Muses

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 60% Pinot Noir, 40% Gamay

**Numero articolo:** 1339725

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Dôle Blanche Tradition**

Valais AOC  
Domaine des Muses

**Herkunft:** Svizzera  
**Varietà d'uva:** 60% Pinot Noir, 40% Gamay  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox  
**Vol. alcolici:** 13.0%  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.