



## 2023 Dôle La Mouette

Valais AOC, Selected by Mövenpick

Il sole del Vallese in un bicchiere

### Descrizione del vino:

Selezionato in esclusiva da Mövenpick: il vino rosso preferito della Svizzera è sinonimo di un particolare rapporto qualità-prezzo e colpisce per la sua eleganza e raffinatezza.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso espressivo con note di bacche rosse e fiori, con un accenno di cannella e pane integrale ben cotto. L'attacco fruttato, ben bilanciato, è dominato dai frutti di bosco con una nota di spezie e caramello. È un vino morbido, con una freschezza sottile e un finale di media lunghezza.

### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia. .

### Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vallese

**Produttore:** Cave St-Pierre

**Valutazioni:** Score 17.5/20

**Vinificazione:** 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Varietà d'uva:** 55% Pinot Noir, 45% Gamay

**Numero di articolo:** 0316723

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dôle La Mouette**

Valais AOC

Selected by Mövenpick

|                                 |                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Svizzera                                  |
| <b>Valutazioni:</b>             | Score 17.5/20                             |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 55% Pinot Noir, 45% Gamay                 |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                              |
| <b>Vinificazione:</b>           | 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox        |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.0 %                                    |
| <b>Servizio:</b>                | Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi |