



2023 Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Nota di degustazione:

Il vino è prodotto con il metodo della pressatura soffice, che prevede che le uve vengano immediatamente pressate anziché pigiate. Con il suo sapore fresco e vinoso, il Dôle Blanche combina la vivacità di un vino bianco con la struttura di un vino rosso.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Gérald Besse

Valutazioni:

Vinificazione: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 13.0 %

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 1291423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle Blanche

Valais AOC

Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Variet� d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi