



MAISON
GILLIARD

DÔLE DÔLE DES MONTS

Der Dôle des Monts bleibt, was er immer war: eine harmonische Verbindung zwischen der Anmut eines späten Gamay und dem ausgeprägten Temperament eines Pinot Noir. Diesem grossen Klassiker ist es gelungen, die Eleganz des einen mit der Rasse des anderen in sich zu vereinen. Seine Verführungskunst liegt sowohl in seiner Ausgewogenheit und Gediegenheit als auch in seinen fruchtigen Aromen und schön geschmolzenen Tanninen. Ein Wein, der Legende geworden ist; ein Wein, der Freude bereitet und zu allen Gelegenheiten gereicht werden kann - und das seit 1885.

Sorte	Pinot Noir, Gamay
Appellation	AOC Valais
Bukett	Fruits rouges, fraise, framboise, cerise
Gaumen	Fruchtiger Auftakt, seidig, schön geschmolzenes Tannin, reiche Fülle
Alkoholgehalt	13.6% Vol. Alkohol
Lagerhaltung	4 Jahre
Eignung	Rotem und weissem Fleisch, Aufschnitt, Käse
Flasche	150cl, 75cl, 50cl, 37.5cl
Benennung	Dôle des Monts AOC Valais

