

## GAMME TRADITION

### Dôle Blanche AOC Valais

**Caractéristiques** : rosé sec élevé en cuve

**Cépage** : Pinot Noir 75 % et Gamay 25 %

**Terroir** : Sion

**Vinification** : vin obtenu par saignée.

**Récolte par m2** : 1000 gr.

**Dégustation** : au nez, fraise mûre, fruits rouges, note orangée, cannelle; en bouche, frais, fruité, joli gras, léger tanin, sensation fruitée.

**Accompagnement** : apéritifs, amuse-bouche, salade fraîche d'été, salade niçoise.

**Température de service** : 10° C



75 cl BVS

## GAMME TRADITION

### Dôle Blanche AOC Valais

**Merkmale** : trockener Roséwein, im Tank ausgebaut

**Rebsorten** : Pinot Noir 75 % und Gamay 25 %

**Terroir** : Sion

**Ertrag per m2** : 1000 gr.

**Weinbereitung** : ein Wein der aus eine Abstich von Rotweinmaische produziert wird

**Degustationsnotiz** : Aromen von reifen Erdbeeren, rote Früchte, mit einem Touch Orange und Zimt. Im Gaumen frisch und fruchtig, mit angenehmer Fülle. Leichter Gerbstoff und fruchtiges Gefühl im Nachhall.

**Kulinarischer Einklang** : Aperitif, Appetithäppchen, frischer Sommersalat, Nizza-Salat.

**Genusstemperatur** : 10° C