



2022 Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Note de dégustation:

Le vin est produit selon la méthode de la pression douce, c'est-à-dire que les raisins sont immédiatement pressés au lieu d'être foulés. Avec son goût frais et vineux, la Dôle Blanche allie la vivacité d'un vin blanc à la structure d'un vin rouge.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gérald Besse
Notation(s):	
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1291422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dôle Blanche

Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés