



2022 Dôle Blanche

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Nota di degustazione:

Il vino è prodotto con il metodo della pressione dolce, cioè l'uva viene pressata immediatamente invece di essere pigiata. 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 In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1291422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle Blanche

Valais AOC

Domaine Gérald Besse

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi