



2023 Dôle Blanche Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

Nota di degustazione:

Questo classico del Vallese reinterpretato è fruttato e floreale al naso, con una nota di esotismo. Il palato è coccolato da un gusto morbido e vivace.

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:	Domaine des Muses
Valutazioni:	
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	1339723

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle Blanche Tradition

Valais AOC

Domaine des Muses

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi