

# Le vin nominé.

SELECTION



**DOLE BLANCHE AOC VALAIS  
2008**

**Cépages :** Pinot Noir et Gamay

**Vinification :** dès leur réception, les raisins rouges sont foulés et pressés soigneusement. Ensuite, la fermentation à froid se déroule lentement afin de révéler au mieux certains arômes fruités très appréciés dans une Dôle Blanche

**Caractère :** nez intense et parfumé exprimant une jeunesse épanouie. Arômes de fruits frais, litchis, baies des bois. Très équilibré en bouche avec une rondeur ample et agréable soutenue par une acidité fine et discrète.

**Température de service:** 11-12° C.

**Recommandation :** accompagne avec bonheur les mets asiatiques et les plats épicés. Idéal pour un apéritif sur une terrasse ensoleillée !

**Garde:** entre 1 et 2 ans.

