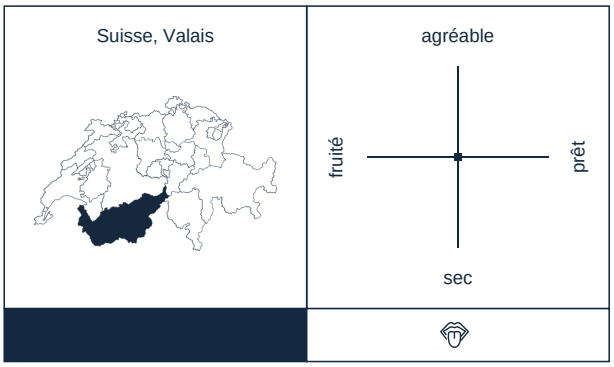
MW LA BRANTE DÔLE - VALAIS AOC MW LA BRANTE AOC

DÉLIVAL



Les vignobles valaisans sont réputés pour leurs vins rouges raffinés. Cette dôle met particulièrement bien en valeur lassemblage harmonieux des cépages. Le Pinot Noir lui confère un caractère racé et étoffé, et le Gamay sa fraîcheur et son fruit. Cest un vin puissant et typiquement valaisan dun séduisant rapport prix-prestations.



Pinot Noir, Gamay

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

fruité

assiette froide, fromages, spécialités valaisannes

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

13.5 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873