

Lâze

DIOLINOIR

JOHN ET MIKE FAVRE

ELEVAGE EN BARRIQUE DE MELEZE

SWISS RED WINE / AOC / 1955 ST PIERRE DE CLAGES
750 ML / 13.8 VOL % / CONTIENT DES SULFITES

Cépage :Diolinoir

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Gravier, Schistes

Production : 1 kg/m²

Vinification :

Traditionnel, cuve inox, 12 à 18 mois de barriques de mélèze

Analyses :

Alcool total 12.8 vol/%

Sucre résiduel aucun

Commentaires de dégustation :

Belle robe carmin vif soutenu à reflets violets. Dominée par les petits fruits rouges très mûrs (fraise, cerise) le nez exhale également des notes épicées (poivre, réglisse). La bouche agréablement charpentée, avec ses beaux tanins et sa superbe texture, émet d'élégants arômes de sous-bois, de réglisse et de grillé. Le mélèze apporte de la structure supplémentaire en bouche.

Accord gourmand :

Adapté pour toutes les viandes ainsi que les mets de chasse.

Température de service : 15 C

Bouteilles : 75 cl

Conservation : 10 à 20 ans