



DIOLINOIR

Réserve de la St-Hubert

Le soleil d'automne gorge ces grappes de sucre et les premiers froids les libèrent de toute impureté. Alors elles grelottent jusqu'à la Saint-Hubert. Lorsqu'elle libère toute leur saveur, toute la richesse de leur parfum d'automne, le vin est né. Vin de prestige. Ce prince habillé de noir et paré de rubis est dédié aux amis, et à tous les palais qui sauront en apprécier la finesse.

CEPAGE	<i>Diolinoir</i>
APPELLATION	<i>AOC Valais</i>
BOUQUET	<i>Fruité aux arômes de baies des bois</i>
BOUCHE	<i>Un vin riche et puissant avec des tanins doux.</i>
ANALYSE	<i>13.5% Vol. alcool</i>
TEMPERATURE	<i>12°-16° C.</i>
GARDE	<i>max. 5-8 ans</i>
IDEAL AVEC	<i>viandes rouges, chasse</i>
BOUTEILLE	<i>75cl - 6 btes par carton</i>

