

GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Sortilège, Oeil-de-Perdrix

37.5 cl | 75 cl

Cépage

Pinot noir

Production

Sion et environs

Description

couleur pâle, tirant sur le rose orange, saumoné ; nez expressif, fruits mûrs ; un vin rosé haut de gamme, harmonieux et racé.

Harmonies

apéritif; viandes froides, volailles, gibier à plumes, filets de lapin, cuisine chinoise.

Température de service

10° C

Conservation

s'apprécie de préférence jeune, peut cependant être conservé 2 à 3 ans.



GAMME DOMAINE AOC VALAIS

Sortilège, Oeil-de-Perdrix

37.5 cl | 75 cl

Rebsorte

Pinot Noir

Anbau

Sion und Umgebung

Degustationsnotiz

blasses Rosa bis Lachsrot; intensives Bukett, reife Früchte; ein Spitzenrosé, harmonisch und rassig.

Kulinarischer Einklang

zum Aperitif, kalte Platte, Geflügel, Federwild, Kaninchenfilet, chinesische Gerichte.

Ausschanktemperatur

10° C

Lagerfähigkeit

es ist vorteilhaft ihn jung zu geniessen, kann aber auch 2 - 3 Jahre lagern.