

## CÔTO, Dôle Blanche du Valais

### Description

Ce rosé, délicat assemblage de Gamay et de Pinot Noir, arbore une robe rose intense aux subtiles nuances orangées, qui invite à la dégustation. Son nez, puissant et expressif, dévoile des arômes d'écorce de pamplemousse, de citron, apportant fraîcheur et vivacité dès les premières inspirations. En bouche, elle se distingue par une ampleur bien structurée, suivie d'une douce finalité qui charme les papilles.

Sa douceur légère en finale offre une agréable touche de volupté. Une cuvée vive et pleine de charme, parfaite pour accompagner vos apéritifs ensoleillés et vos soirées estivales.

### Caractéristiques

**Flaconnage** 75 cl

- ✓ **Cépage** : Gamay, Pinot noir
- ✓ **Sol** : Moraines glacières et schistes
- ✓ **Air de production** : Valais central
- ✓ **Vinification** : Cuve
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, soirées estivales
- ✓ **Potentiel de garde** : 3 ans

### Dégustation

Délicat, expressif et aromatique

**Œil** – rosé pelure d'oignon

**Nez** – puissant et expressif, aux arômes d'écorce de pamplemousse et de citron

**Bouche** – structuré avec une douce finalité

## CÔTO, Dôle Blanche du Valais

### Beschreibung

Dieser Rosé, eine delikate Mischung aus Gamay und Pinot Noir, zeigt eine intensiv rosafarbene Robe mit subtilen orangefarbenen Nuancen, die zum Verkosten einlädt. Sein kräftiges und ausdrucksstarkes Bukett enthüllt Aromen von Grapefruitschale und Zitrone und verleiht dem Wein schon bei den ersten Atemzügen Frische und Lebendigkeit. Am Gaumen zeichnet er sich durch eine gut strukturierte Fülle aus, gefolgt von einem sanften Abgang, der die Papillen bezaubert.

Seine leichte Süße im Abgang bietet einen angenehmen Hauch von Sinnlichkeit. Eine lebhaft und charmante Cuvée, die perfekt zu sonnigen Aperitifs und sommerlichen Abenden passt.

### Charakteristiken

**Flakonierung** 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Gamay, Pinot noir
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und Schiefer
- ✓ **Produktionsluft** : Zentralwallis
- ✓ **Weinbereitung** : Tank
- ✓ **Passt zu** : Apéritif, Sommerabende
- ✓ **Lagerpotenzial** : 3 Jahre

### Verkostungsnotizen

Zart, ausdrucksstark und aromatisch

**Farbe** - Rosé Zwiebelschale

**Nase** - kräftig und ausdrucksstark, mit Aromen von Grapefruitschale und Zitrone

**Geschmack** – strukturiert mit einem süssen Abgang

## CÔTO, Dôle Blanche du Valais

### Description

This rosé, a delicate blend of Gamay and Pinot Noir grapes, has an intense pink colour with subtle hints of orange, inviting you to taste it. Its powerful, expressive nose reveals aromas of grapefruit peel and lemon, bringing freshness and liveliness right from the first whiff. On the palate, it is distinguished by a well-structured fullness, followed by a gentle finish that charms the taste buds.

Its light sweetness on the finish offers a pleasant touch of voluptuousness. A lively, charming cuvée, perfect for sunny aperitifs and summer evenings.

### Characteristics

**Bottling** 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Gamay, Pinot noir
- ✓ **Soil:** Glacial moraines and shales
- ✓ **Production area :** Central Valais
- ✓ **Vinification :** Vat
- ✓ **Food pairing :** Aperitif, summer evenings
- ✓ **Ageing potential :** 3 years

### Tasting notes

Delicate, expressive and aromatic

**Eye** - onion skin rosé

**Nose** - powerful and expressive, with aromas of grapefruit and lemon peel

**Palate** – structured with a soft finish