

CÔTO, Dôle Blanche IP-Suisse 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 glaciaires 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 IP-Suisse 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 IP-Suisse 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