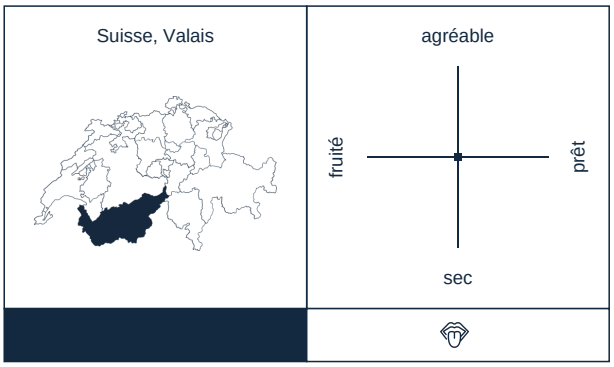
LA BRANTE DÔLE - VALAIS AOC
LA BRANTE AOC
DÉLIVAL



Cette dôle met particulièrement bien en valeur lassemblage harmonieux des cépages. Le Pinot Noir lui confère un caractère racé et étoffé, et le Gamay sa fraîcheur et son fruit. Cest un vin puissant et typiquement valaisan dun séduisant rapport prix-prestations.



- **Pinot Noir, Gamay**
- **Maturité optimale: 1 - 3 Années**
- **En cuve inox**
- **fruité**
- **assiette froide, fromages, spécialités valaisannes**
- **Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C**
- **13.5 % Vol.**
- **Contient des sulfites**

léger	**lourd**
doux	**acide**