

Dôle du Valais, Clos du Château 2009 Charles Bonvin, Valais, Suisse

Type <input type="checkbox"/> Vin rouge	Alcool 12,5 %	Prix Détail : 24,65\$ Resto : 22,25\$	Statut SAQ Spécialité SAQ	Code SAQ 00902957
Encépagement 90% Pinot Noir, 10 % Gamay noir à jus blanc				
Millésime 2009	Âge des vignes 14 à 30	Superficie 8.5ha	Rendements 700g/m2	Région Valais, Suisse

Type de sol

Collines rocailleuses de schistes calcaires.

Viticulture

Climat continental steppique, bien ventilé. Culture sur fil en taille guyot, enherbement partiel des entrelignes, certification production intégrée (PI), vendanges manuelles.

Élevage

En cuve inox jusqu'en automne, puis stockage en bouteilles.

Vinification

En cuve inox.

Commentaires de dégustation

Robe légère avec des nuances purpurines. Il s'exprime avec un fruité éloquent où des notes de cerises noires dominant. Il est fin et racé et offre également de subtiles notes épicées, légèrement poivrées et typiques du terroir. C'est un vin ample avec une structure assez souple, mais pourvue de tannins bien présents.

Accords vins et mets

Cochonnailles - poulet cordon bleu - boudin - pâtes aux tomates séchées

Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16 C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais peut se conserver jusqu'en 2013.



A.O.C. & CIE
CHÂTEAUX ET DOMAINES INC.
VINS ET SPIRITUEUX

Lofts Redpath, 1691, St-Patrick, Montréal QC H3K 3G9

Tel : 514 931-9645 - Fax : 514 931-3294 - info@vinsaoc.ca - www.vinsaoc.ca - 