

"La Confidente" Dôle Blanche AOC Valais 2010



Région viticole	Suisse, Valais
Cépages	Pinot Noir et Gamay
Notes de dégustation	
Apparence	Vive, légère, rose pâle
Nez	Précis, joli fruit, notes discrètes de rose et d'abricot
Palais	Attaque élégante, richesse du fruit soutenue par une bonne nervosité
Vin et mets	Feuilletés, terrines de chasse, croûtes aux champignons, viandes blanches.
Température de service	10° C
Garde	2 - 5 ans
Teneur en alcool	13.0% vol.
Terroir	Adossé à une colline, les vignes en terrasses côtoient une végétation méditerranéenne typique. La Crête des Maladaires sise au sud du Domaine lui confère un microclimat particulier. Le sol léger est constitué de calschistes gréseux.
Climat	Hiver contrasté, doux et humide, puis froid et sec. Départ normal de la végétation. Printemps humide. Été normal. Automne chaud et sec. Phases de maturation et de récolte idéales. Beau millésime. Peu de pourriture noble.
Oenologue	Didier Casagrande et Christian Courtine
Vinification	Élevage en cuves inox