



Cave Emery, 2019

Dôle du Valais Ondine AOC Valais

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages
Pinot Noir, Gamay

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.40%

Caractère

Un vin rouge rubis équilibré avec des arômes élégants de pêche, de prune et de pruneaux, quelques fruits séchés et des notes de café. La bouche est dominée par un fruit prononcé, suivi de notes de cacao et de chocolat, avec des tannins juteux. Le vin est frais, agréablement souple, entier et harmonieux, avec une finale persistante.

Type de vin



Les persistants

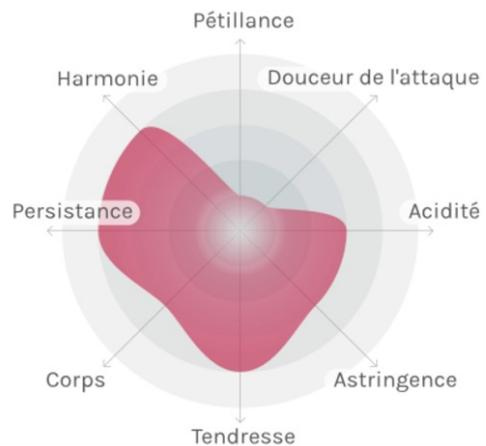


Les équilibrés

Producteur/Marque

Cave Emery

La Cave Emery est une exploitation familiale de tradition, située au cœur du terroir valaisan. La cave est dirigée par Louis-Bernard Emery, en collaboration avec ses fils Mathieu et Gaspard Emery. Ils traitent la nature avec beaucoup de respect et s'engagent délibérément dans la production intégrée. L'utilisation de produits non naturels est limitée au strict minimum. Par amour de la terre, ils travaillent selon des méthodes de vinification ancestrales, peaufinées avec les technologies de pointe les plus récentes, ce qui se reflète bien entendu dans la qualité de leurs vins. L'une des marques de fabrique de la Cave Emery sont ses locaux extraordinaires et mystérieux, qui peuvent être visités pour des dégustations. Les vignobles s'étendent entre la ville ensoleillée de Sierre et la capitale Sion, de Molignon à la vallée de la Lienne. Cette zone est connue pour son ensoleillement et sa terre riche.



Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie