



Stockalper Dôle aoc

LE GRAND STOCKALPER



Robe rouge rubis, avec des reflets violacés. Au nez, intense parfum de fruits. En bouche, vin particulièrement souple, suave et ample. Les tanins sont fondus et la finale est moelleuse et perdure de longues secondes dans le palais.



La cuisine italienne, les viandes rouges, les plats valaisans avec de la viande salée, les grillades avec salades, les pâtés et la volaille rôtie ou encore les fromages à pâte dure.



Chaque cépage est vinifié séparément. Une macération pelliculaire à 32°C avant la fermentation alcoolique permet à la vendange d'infuser quelques heures afin d'obtenir une extraction optimale de la couleur, des arômes et des tanins.



Premier producteur de vins suisses, Provins est une entreprise leader dans l'économie valaisanne. Avec plus de 4'250 sociétaires, la Coopérative représente approximativement le quart de la production cantonale. Provins encave les raisins de plus de 1000 hectares de vignes situés entre Sierre et le Lac Léman. Madeleine Gay, oenologue responsable de la vinification des spécialités, a été élue Vigneronne suisse de l'année 2008.



Pinot Noir, Gamay



PROVINS  VAL

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	03350-075-2009	rouge	6/075	13.5