

BOLLE

COEUR DE LA CÔTE ROUGE
Luins AOC La Côte
Bolle & Cie
Vaud, Suisse



Provenance
La Côte, Suisse

Cépage(s)
90% Gamay, 10% Gamaret-Garanoir

Dégustation
Robe: rouge rubis
Bouquet: fruité, typé gamay
Palais: vin de bonne structure, avec un tannin souple

Spécificité(s)
Vinification traditionnelle

Température de service
12-14°C

Accords gastronomiques
Cuisine au quotidien, petits plats mitonnés, viandes blanches et rouges, fromages

Durée de garde
1-2 ans

Herkunft
La Côte, Suisse

Traubensorte(n)
90% gamay, 10% Gamaret-Garanoir

Degustation
Farbe: Rubinrot
Bouquet: Fruchtig, typisch Gamay
Gaumen: Gute Struktur, rund

Eigenheit(en)
Vinifizierung: Nach traditioneller Art

Trinktemperatur
12-14°C

Idealer Begleiter zu
Normalen Tagesgerichten, kleinen Mahlzeiten, weissem und rotem Fleisch, Käse