

**Appellation :**

Valais AOC

**Cépages :**

51 % Gamay et

49 % Pinot noir

**Terroirs :**

Eboulis, loess, moraine, gneiss

**Région :**

Valais

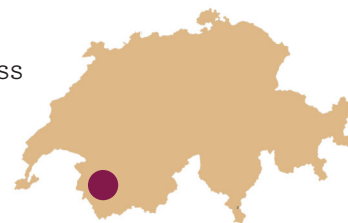
**Degré alcoolique :**

13,5% vol

**Elevage :**

Cuves inox durant 11 mois  
sur lies fines.

Non collé, non filtré



**Histoire :**

Situé sur la commune de Fully (canton du Valais) en Suisse, Jacques Granges a acheté le domaine de Beudon en 1971. Passionné de nature, désirant préserver les richesses naturelles de ce lieu unique et si riche, Jacques a recherché un mode de culture doux et respectueux de l'environnement. C'est ainsi que depuis 1993, le domaine est cultivé en Biodynamie, sans interruption.

En 2016, un terrible accident de travail dans les vignes emporte Jacques. Son épouse Marion reprend alors le domaine avec leur fille, Séverine.

Toutes leurs terres sont travaillées avec un maximum de soin de conscience et... beaucoup de passion !

**Description :**

Le Dôle 2018 présente une robe intense rubis.

Le nez s'ouvre sur des arômes de baies noires, poivron chaud et quelques notes de terre.

La bouche se montre juteuse, allant vers une finale légèrement amère et fraîche.

**Accords :**

Boeuf aux carottes

**Service :**

10 - 12°C

