DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Diolle

Vin de Table

Didier Joris SA & José Vouillamoz

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Chamoson.

Domaine : Didier Joris.

Cépages : 100% Diolle

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2038

Robe : ambré.

Nez : arômes complexes de coing, de mangue, de chèvrefeuille et d'orangeat.

Bouche : l'attaque est tout en volume, avec une matière de grande structure, portée par une acidité importante et parfaitement intégrée. Les saveurs de zeste d'orange apportent des amers digestes. La finale est très persistante, sur la limette, avec une acidité qui fait vibrer le palais, et une salinité qui fait saliver.

Conclusion : Certainement la meilleure Diolle que Didier Joris ait produite, mais aussi la dernière.

Service : ne parasitez pas cette Diolle avec de la nourriture, buvez-la pour elle-même, en vin de méditation.

L'aventure de la résurrection de la Diolle, initiée en 2013 avec le Dr José Vouillamoz, aura duré 10 ans. Pour ce dernier millésime, Didier Joris a fait montre de tout son savoir-faire. La suite sera assurée par une vigneronne valaisanne. Seules 215 bouteilles numérotées existent, avec un bouchage en capsule à vis et une bande dessinée retraçant l'histoire de la Diolle, dans une boîte en bois confectionnée par un atelier protégé.

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Caisse en bois 1x75 cl

Réf. : 92050 75 2023

Prix spécial membre : 99.20 **-20%**

Prix catalogue : 124.00