



## Sauvignon Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Sauvignon blanc de la rive droite du Rhône

### Description:

Le vignoble s'étend sur la rive droite du Rhône, entre Sion et Saint-Léonard. Le Sauvignon Blanc est frais et aromatique, ses notes fruitées et florales lui confèrent un agréable plaisir de dégustation.

### Profil aromatique:

Mittleres Gelb mit schönem Glanz, grünliche Nuancen. Rosa Grapefruit, Limetten und etwas Zitronenminze in der aromatischen, rebsortentypischen Nase. Am Gaumen sehr ausdrucksstark und elegant, von ausgeglichener, nicht aufdringlicher Aromatik, die zitrischen Aromen dominieren, auch etwas Thymian und Passionsfrucht; anhaltendes, leicht mineralisches Finale.

### Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Elevage:** 4 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.8%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 100% Sauvignon Blanc

**N° article:** 1282824

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Valais AOC  
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.8%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.