2022 Or Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Un assemblage ciselé et élégant

Description:
Derrière le domaine Orpailleur se cache la famille Dumoulin, véritable star du dernier millésime dans le Valais. L'Or Blanc est un assemblage de Sauvignon Blanc fruité et aromatique et de Chardonnay opulent élevé en fûts neufs et usagés.
Note de dégustation:
Jaune clair, nuances tirant sur le vert. Une discrète note toastée agrémente le nez enchanteur aux senteurs de mirabelle, d'agrumes, de miel de fleurs et de fleurs blanches. Très agréable et équilibré en bouche, avec des arômes de Golden Delicious, un peu de mandarine et une délicate touche de brioche; dans l'ensemble ciselé et élégant; finale concentrée.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.2 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
Référence:	1284122

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Or Blanc

Valais AOC
L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.2 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch