



2021 Or Noir

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Assemblage aux multiples facettes de la rive droite du Rhône valaisan

Description:

L'Or noir est un assemblage rouge des vins de base Syrah, Merlot et Cabernet Franc avec environ un an de maturation en barrique. Il en résulte un vin rouge complexe aux notes fruitées concentrées, complétées par des notes de barrique soignées et une structure tannique dense mais élégante.

Note de dégustation:

Rouge rubis profond, nuances grenat. Nez complexe, marqué par les pruneaux, les cerises et un peu de cassis, sur des notes de pain d'épices et de moka, ainsi qu'une pointe de bois de cèdre. La bouche très souple et fruitée, démarre doucement et devient de plus en plus intense, sur des touches épicées de clou de girofle et de poivre noir, les tannins sont élégants et se marient à merveille au fruit; longue finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	60% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc
Référence:	1284221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Or Noir

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.