

2021 Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Un vin de méditation au potentiel de garde énorme



Description:

Volumineuse en bouche et très expressive, la Cuvée de l'Orpailleur a été vinifiée dans le style d'un Amarone. Un vin rouge aux arômes exubérants de fruits et aux effluves d'épices et de bois.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez très dense de framboises et de cerises bien mûres, sur des touches d'herbes méditerranéennes comme le thym et le romarin, ainsi que de puissantes notes toastées de cacao et de vanille. La bouche aux allures d'amarone révèle une belle maturité, avec maintenant également des prunes, des nuances épicées de poivre noir et de caramel, les tannins sont parfaitement intégrés; finale ciselée, d'une belle douceur de fruit, avec une pointe de tabac et de cèdre.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.6 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Référence:	1284621

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.6 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.