



2021 Pinot Noir

Diamanterre, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

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):

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.3 %

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 1284321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Diamanterra

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 12 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.3 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |