



2022 Or Rosé

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Rosé élégant et fruité dans le style des célèbres rosés de Provence. Cabernet franc et syrah, subtilement élevé en fûts de chêne.. ;

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	Syrah, Cabernet Franc
Référence:	1352322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Or Rosé

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Syrah, Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2027
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés