



2023 Merlot

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Parfum intense et persistant de fruits rouges mûrs, suivi de fines notes d'épices. Très complexe. Harmonieux et doux en bouche.

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:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1284023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 100% Merlot

Apogée: jusqu'en 2029

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 8 Mois en Foudre

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