



2023 Johannisberg

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Un vin blanc racé, très fruité, avec une légère amertume en fin de bouche. Un bouquet intense d'abricot, de pêche et de fruits exotiques. Une belle longueur et des arômes d'agrumes persistants en fin de bouche font de ce Johannisberg un vin équilibré et très complexe.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2027

Cépage(s): Johannisberg

Référence: 1282723

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Johannisberg

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Johannisberg

Apogée: jusqu'en 2027

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés