



2020 Syrah

Ville de Sion Grand Cru, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Robe rouge foncé, arômes complexes d'épices, de fines notes fumées et de bois, bouche à nouveau complexe, dense, avec des tanins fins et une finale fruitée. Âge moyen des vignes : au moins 25 ans.

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):	
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Syrah
Référence:	1284420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Syrah

Ville de Sion Grand Cru

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Syrah

Apogée: jusqu'en 2030

Vol. alcool: 13.5 %

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