



2022 Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Vin produit dans le style Amarone à partir de raisins partiellement séchés de Syrah et de Cabernet Franc. Très concentré, dense et massif, avec des notes intenses de fruits et d'épices et une légère douceur en fin de bouche.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Référence:	1284622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le déguster.