



2022 Cabernet Franc

Valais AOC, Serge Roh Cave Les Ruinettes

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:	Serge Roh
Notation(s):	
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Référence:	1362922

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc

Valais AOC

Serge Roh Cave Les Ruinettes

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.