



2022 Cabernet Franc Quintessence

Plamont Valais AOC, Benoît Dorsaz

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: Benoît Dorsaz

Notation(s):

Cépage(s):

Référence: 1315322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Franc Quintessence

Plamont Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

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