



2024 Petite Arvine

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

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):

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.7 %

Cépage(s): 100% Petite Arvine

Référence: 1282624

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Petite Arvine

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Petite Arvine
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.7 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés