



2022 Sauvignon Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Sauvignon Blanc della riva destra del Rodano

Descrizione del vino:

I vigneti si estendono lungo la riva destra del Rodano, tra Sion e St Leonard. Il Sauvignon Blanc è fresco e aromatico, con note fruttate e floreali che lo rendono piacevole da bere.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	1282822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sauvignon Blanc

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sauvignon Blanc
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi