



## 2022 Or Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Elegante cuvée della famiglia Dumoulin

### Descrizione del vino:

La famiglia Dumoulin, dietro Orpailleur, può essere descritta come la stella cadente degli ultimi anni in Vallese. L'Or Blanc è un blend di Sauvignon Blanc fruttato e aromatico e di Chardonnay corposo, maturato in barrique nuove e usate.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Una discreta nota tostata esalta l'incantevole naso con profumi di prugna mirabelle, agrumi, miele di fiori e fiori bianchi. Al palato è molto piacevole ed equilibrato, con aromi di Golden Delicious, un po' di mandarino e un delicato tocco di brioche; nel complesso cesellato ed elegante; finale concentrato.

### 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:

CH

### Regione:

Vallese

### Produttore:

Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

### Valutazioni:

Score 18/20

### Vinificazione:

6 Mesi in Barrique

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.2 %

### Maturità:

fino a 2027

### Varietà d'uva:

60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc

### Numero di articolo:

1284122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Or Blanc**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.2 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi