



2023 Merlot

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Profumo intenso e persistente di frutta rossa matura, seguito da fini note speziate. Molto complesso. Al palato è armonico e morbido.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: CH

Regione: Vallese

Produttore: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Maturità: fino a 2029

Varietà d'uva: Merlot

Numero di articolo: 1284023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: CH

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot

Maturità: fino a 2029

Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.