



## 2022 Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Nota di degustazione:**

Vino in stile Amarone ottenuto da uve Syrah e Cabernet Franc parzialmente appassite. Molto concentrato, denso e corposo, con intensi sapori di frutta e spezie e una leggera dolcezza sul finale.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	1284622

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cuvée de l'Orpailleur**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.