



2022 Merlot Diamanterre

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Naso intenso con leggere note di ciliegia e sottobosco. Al palato è chiaro, affascinante e denso, con grande complessità. Leggeri sentori di olive nere e chiodi di garofano. Tannini densi e bella lunghezza.

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.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Valutazioni:	
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	Merlot
Numero di articolo:	1371222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Merlot Diamanterra

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Merlot

Maturità: fino a 2032

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