



2023 Dôle

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Dôle armonico e fruttato. La classe del Pinot Nero si armonizza perfettamente con il frutto e l'equilibrio del Gamay.

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: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1283023

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva:

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