



2024 Dôle

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Nota di degustazione:

Un Dôle armonioso e fruttato. La classe del Pinot Nero si fonde perfettamente con il fruttato 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:

Vinificazione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Varietà d'uva: 90% Pinot Noir, 10% Gamay

Numero di articolo: 1283024

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dôle

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: 90% Pinot Noir, 10% Gamay

Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

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