



## 2022 Sauvignon Blanc

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Sauvignon blanc de la rive droite du Rhône

### Description:

Le vignoble s'étend sur la rive droite du Rhône, entre Sion et Saint-Léonard. Le Sauvignon Blanc est frais et aromatique, ses notes fruitées et florales lui confèrent un agréable plaisir de dégustation.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Référence:</b>	1282822

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Sauvignon Blanc

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés