



2023 Fendant

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Fendant délicat et finement fruité, qui reflète le terroir autour de Sion avec un subtil parfum de tilleul.

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.2 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	1282523

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fendant

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.2 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés