



## 2022 Syrah

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Syrah du domaine familial valaisan

### Description:

La syrah de ce domaine familial valaisan allie la force du sol calcaire d'Uvrier à la finesse d'un art vigneron magistral.

### Note de dégustation:

Cette syrah fraîche et jeune présente des notes fruitées denses et concentrées, suivies d'arômes subtils de baies noires et d'épices.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.7 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	1283222

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

Taille: A7 74x105

### **Syrah**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.7 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.