



2022 Merlot Diamanterre

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Nez intense avec de légères notes de cerises et de sous-bois. En bouche, il est clair, charmant, dense et d'une grande complexité. Légères notes d'olives noires et de clou de girofle. Tannins denses et belle longueur.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Notation(s):	
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	Merlot
Référence:	1371222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Merlot Diamanterra

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): Merlot

Apogée: jusqu'en 2032

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.