



2023 Dôle

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Note de dégustation:

Dôle harmonieuse et fruitée. La classe du pinot noir s'harmonise parfaitement avec le fruité et l'équilibre du gamay.

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.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Notation(s):

Cépage(s):

Référence: 1283023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dôle

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

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