

2022 Blanc de Blancs

Brut, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin



Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Suisse

Région:

Valais

Producteur:

Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Notation(s):

Elevage:

12 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.7 %

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1284522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Blanc de Blancs

Brut

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.7 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés