



2021 Or Noir

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Le molteplici sfaccettature della riva destra del Rodano vallesano

Descrizione del vino:

L'Or noir è un assemblaggio rosso di vini base Syrah, Merlot e Cabernet Franc con circa un anno di maturazione in botte. Il risultato è un vino rosso complesso con note di frutta concentrate, completate da note di botte e da una struttura tannica densa ma elegante.

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso complesso, caratterizzato da prugne, ciliegie e un tocco di ribes nero, con note di pan di zenzero e moka e un tocco di legno di cedro. Al palato è molto morbido e fruttato, inizia delicatamente e diventa sempre più intenso, con note speziate di chiodi di garofano e pepe nero, i tannini sono eleganti e si fondono meravigliosamente con il frutto; finale lungo.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	60% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1284221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Or Noir

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Syrah, 20% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.