

2021 Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Un vino da meditazione con un grande potenziale di invecchiamento



Descrizione del vino:

La Cuvée de l'Orpailleur, voluminosa ed espressiva, è stata pressata nello stile di un Amarone. È un vino rosso dai sapori fruttati, con note speziate e legnose.

Nota di degustazione:

Vino in stile Amarone ottenuto da uve Syrah e Cabernet Franc parzialmente appassite. Molto concentrato, denso e corposo, con intensi sapori di frutta e spezie e una leggera dolcezza sul finale.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.6 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	1284621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cuvée de l'Orpailleur

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	80% Syrah, 20% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	15.6 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.