



## 2022 Or Rosé

Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Nota di degustazione:**

Rosé elegante e fruttato nello stile dei famosi rosé provenzali. Cabernet Franc e Syrah, maturati sottilmente in botti di rovere;

**Abbinamenti:**

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vallese

**Produttore:** Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

**Valutazioni:**

**Gradazione alcolica:** 13.0 %

**Maturità:** fino a 2027

**Varietà d'uva:** Syrah, Cabernet Franc

**Numero di articolo:** 1352322

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Or Rosé**

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah, Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi