

2022 Blanc de Blancs

Brut, Valais AOC, L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin



Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vallese

Produttore: Cave L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Valutazioni:

Vinificazione: 12 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.7 %

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Numero di articolo: 1284522

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Blanc de Blancs

Brut

Valais AOC

L'Orpailleur - Frédéric Dumoulin

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.7 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi