



## Pinot Noir Clos Pachje

Valais AOC, Lux Vina Domaines des Chevaliers

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubis moyen ; avec beaucoup d'expérience et de doigté, l'œnologue a pu combiner ici les caractéristiques du millésime chaud et sec avec la personnalité du bourgogne. Ce n'est pas un poids plume, et il n'a pas non plus l'insouciance de nombreux pinots. Au contraire, il se tient dans le verre avec assurance et stabilité, il présente des arômes mûrs de cerise et de tabac, une structure tannique merveilleusement soyeuse et des tons vanillés séduisants provenant de la barrique. Derrière l'élégante coupe du vin, on devine le sol calcaire.

#### Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	Lux Vina Domaines des Chevaliers
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.9%
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1341322

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Noir Clos Pachje

Valais AOC

Lux Vina Domaines des Chevaliers

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.9%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.