



Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Description:

Profile aromatique:

Le vin est à la fois très raffiné et plein de caractère, avec une énorme longueur en bouche. Dense et puissant.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Coteaux de Sierre Valais AOC

Vol. alcool: 13.5%

N° article: 1350416

Bild folgt

Photo à venir

Foto in arrivo

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC

Herkunft: Suisse
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.