



Pinot Noir

La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

L'excellence du canton de Vaud

Description:

Avec un soin méticuleux et un grand respect de la nature, la famille Paccot exprime l'élégance du terroir vaudois dans ses vins. Les sols calcaires du vignoble de La Côte, situé entre Genève et Lausanne, donnent naissance à des Pinots Noirs d'une finesse et d'une pureté remarquables. Ce vin rouge élégant, élaboré par l'une des familles vigneronnes les plus renommées de la région, incarne avec brio le raffinement du terroir vaudois.

Profil aromatique:

Rouge rubis, s'éclaircissant vers le disque. Un souffle de cannelle et de liqueur de cerise rehausse le nez marqué par les petits fruits rouges, griottes et airelles rouges. Bouche très veloutée et fruitée, avec maintenant également des framboises, délicatement fondant et d'une jolie fraîcheur, très droit, sur une discrète touche de violette; finale énergique et persistante.

Va bien avec:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.

Pays d'origine: Suisse

Appellation: La Côte

Producteur: Domaine La Colombe - Paccot

Fabrication: 8 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Raisins: 100% Pinot Noir

N° article: 0217024

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

La Côte AOC
Domaine La Colombe - Paccot

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 17.5/20
Raisins:	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	8 Mois en Foudre
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.