



Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen, Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Sélection spéciale issue des terrasses ensoleillées de Salquenen

Description:

Larissa Kuonen, la benjamine de la famille, a fait des études d'œnologie à Changins, et c'est avec beaucoup d'engagement qu'elle met son savoir-faire au profit de l'exploitation familiale. Le Sélection Vieux Salquenen, qui séduit par des arômes de fruits mûrs, est traditionnellement vinifié en cuves inox. Les vignes dont il est issu sont cultivées dans le Valais, sur des terrasses d'altitude bénéficiant du climat alpin. Le soleil radieux et l'absence de pluie en été donnent naissance à des vins concentrés au charme fruité très séduisant. Cela fait des années que notre clientèle apprécie les vins de la famille Kuonen, toujours très typiques.

Profil aromatique:

Rouge rubis, légèrement translucide, reflets grenat. Nez typique de Salquenen, rappelant les fraises bien mûres, les cerises rouges et le caramel, avec également une pointe de violette et un peu de malt. En bouche, il est rond et d'une belle puissance, d'une bonne maturité, développant peu à peu des notes épicées (cannelle, poivre blanc); les tannins sont bien intégrés, finale légèrement fraîche de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

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
Producteur:	Valais AOC
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.8%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
N° article:	0496921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen
Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges fruités, nous recommandons une température de service de 14 à 16 °C.