



Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Une expérience gustative complexe, beaucoup de profondeur

Beschreibung:

Jean-René Germanier et son œnologue Gilles Besse forment une équipe bien rodée : leurs vins, quelle que soit leur gamme de prix, réservent un immense plaisir de dégustation. Ils vinifient des vins avec beaucoup de passion, de plaisir à boire et une signature claire - A juste titre, Gault et Millau les référence parmi les 150 meilleurs domaines viticoles de Suisse. Les raisins de ce vin rouge proviennent de vignes anciennes plantées sur des sols de graviers alluvionnaires dans la vallée de Derborence. Un Pinot Noir fin, typiquement variétal, avec des tannins charmants, une structure fine et une belle concentration d'extraits.

Degustationsnotiz:

Rubis de moyenne intensité, légèrement translucide. Nez très frais mais aussi marqué par les fruits : cerises rouges, notes florales et pain d'épices, avec un souffle de caramel et de zeste d'orange. Les arômes expressifs du Pinot Noir se retrouvent en bouche, sur une touche de nougat et à nouveau des nuances épicées, le grand équilibre n'empêche pas une belle explosivité; finale ensoleillée et persistante.

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Domaine Jean-René Germanier
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.4%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1128519

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC
Domaine Jean-René Germanier

Herkunft:	Suisse
Notation:	Parker 89/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.4%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.