



## Pinot Noir Le Grand

Valais AOC, Cave Biber

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

Le nez présente des arômes prononcés de fruits secs. En bouche, on retrouve également des arômes de torréfaction et d'épices exotiques. Doux et rond avec une longue finale.

#### **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>	Cave Biber
<b>Vol. alcool:</b>	13.9%
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir
<b>Artikelnummer:</b>	1322421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Pinot Noir Le Grand

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2032
<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.