



## Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC, Cave du Rhodan

Un grand Pinot avec du potentiel de garde

**Beschreibung:**

Hommage est produit à partir de raisins issus des meilleures parcelles de Salquenen et élevé en fûts de chêne pendant au moins deux ans.

**Degustationsnotiz:**

Les raisins issus de vieilles vignes proviennent des meilleurs coteaux et terrasses. Le vin présente une robe rubis plutôt claire, typique du cépage, et son nez complexe est marqué par des baies rouges et des notes épicées. La bouche allie densité et finesse, soutenue par des tanins mûrs et bien intégrés ainsi que par une acidité bien présente. ; ;

**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.

**Pays d'origine:** Suisse

**Produzent:** Cave du Rhodan

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.8%

**A boire:** jusqu'en 2035

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 1328421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

## Diversitas Hommage

Pinot Noir Valais AOC  
Cave du Rhodan

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.8%
<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.