



Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Le vin est à la fois très raffiné et plein de caractère, avec une énorme longueur en bouche. Dense et puissant.

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: Coteaux de Sierre Valais AOC

A boire: jusqu'en 2039

Cépage(s): Pinot Noir

Artikelnummer: 1350417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC

Herkunft:	Suisse
Cépage(s):	Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2039
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.