



## 2016 Le Vieux Clocher

Pinot Noir de Peissy Genève AOC, Domaine des Bossons

**Accompagne idéale:**

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Producteur:</b>	Domaine des Bossons
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elaboration:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0891216

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le Vieux Clocher**

Pinot Noir de Peissy Genève AOC  
Domaine des Bossons

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):**  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** en Cuve inox  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.