



"Die sprichwörtliche Pinot-Noir-Finesse paart sich mit südamerikanischem Temperame

## 2016 Pinot Noir Las Pizarras

Aconcagua Costa, Viña Errázuriz

<b>Note de dégustation:</b>	Rubis brillant, s'éclaircissant légèrement sur le disque. De tendres notes toastées agrémentent le nez aux parfums délicats de fraises et de framboises. Une délicate note de fraîcheur vient soutenir la bouche fluide, élégante et un peu capiteuse ; belle concentration dans l'ensemble, finale persistante et légèrement minérale.
<b>Elaboration:</b>	13 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 99/100, Score 18,5/20
<b>Pays d'origine:</b>	Chili
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Accompagne idéale:</b>	Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.
<b>Service:</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.
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Producteur:</b>	Errázuriz
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0886316075B6100

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Las Pizarras**

Aconcagua Costa  
Viña Errázuriz

**Origine:** Chili  
**Notation(s):** James Suckling 99/100, Score 18,5/20  
**Cépage(s):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 13 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.0 %  
**Service:** 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.