2017 Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen, Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Un Pinot Noir issu des terrasses ensoleillées de Salquenen

Description:
Larissa Kuonen, la benjamine de la famille, a fait des études d'oenologie à Changins, et c'est avec beaucoup d'engagementqu'elle met son savoir-faire au profit de l'exploitation familiale. Le Sélection Vieux Salquenen, qui séduit par des arômes defruits mûrs, est traditionnellement vinifié en cuves inox. Les vignes dont il est issu sont cultivées dans le Valais, sur des terrasses d'altitude bénéficiant du climat alpin. Le soleil radieux et l'absence de pluieen été donnent naissance à des vins concentrés au charme fruité très séduisant. Cela fait des années que notre clientèle apprécie les vins de la familleKuonen, toujours très typiques.

Note de dégustation:
Rouge grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez de fruits mûrs, rappelant la prune rouge et le cynorhodon, avec un peu de terre brûlée et un soupçon de caramel. Les arômes chauds et engageants en bouche sont typiques de Salquenen : beaucoup de fruits rouges avec une touche de violette ; explosif avec des tanins veloutés et doux ; la délicate note de fraîcheur soutient la finale persistante.

Accompagne idéale:
Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gregor Kuonen
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0496917

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen
Valais AOC
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch