



## 2017 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un Pinot Noir typique

**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>Région:</b>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Zizers
<b>Producteur:</b>	Manfred Meier
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.1 %
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Cépage(s):</b>	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
<b>Référence:</b>	0625717

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Sélection**

Graubünden AOC  
Weinbau Manfred Meier

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.1 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.