



2015 Pinot Noir PMG

Suisse VdP, Winzerei zur Metzg

L'étoile montante de Marthalen

Description:

L'étoile montante de Marthalen nous charme avec son Pinot Noir délicat et son étiquette originale.

Note de dégustation:

Rouge rubis, légèrement brillant vers le disque. Le bouquet est dominé par les petits fruits rouges et noirs : framboises et myrtilles, viennent ensuite d'agréables touches épicées et des notes toastées chaleureuses rappelant le pain bis bien cuit et le cacao. Le millésime 2015 est reflété dans la bouche concentrée et pleine d'élégance, avec maintenant des arômes de canneberges et des touches de violette, sur des tannins mûrs ; C'est un vin dense et bien structuré, révélant toujours de nouvelles facettes, jusque dans la finale pleine de potentiel.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Producteur:	Winzerei zur Metzg
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0976515

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir PMG

Suisse VdP

Winzerei zur Metzg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.