



## 2017 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

### 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>    | Malans   |
| <b>Producteur:</b>     | Weingut Fromm AG   |
| <b>Notation(s):</b>    | Parker 91/100  |
| <b>Elaboration:</b>    | 9 Mois en Foudre   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle   |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.8 %   |
| <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>      | 0568417  |

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

Taille: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Graubünden AOC  
Weingut Georg Fromm

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Parker 91/100  
**Traubensorte(en):** 100% Pinot Noir  
**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 9 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 12.8 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.