



2016 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Noir élevé en barrique originaire des Grisons

Note de dégustation:

Rubis moyen aux accents grenat. De délicates nuances maltées et de pain d'épices agrémentent le nez dominé par les petites cerises rouges, les framboises et des notes toastées. L'attaque élégante fait place à des arômes complexes de Pinot Noir, la bouche révèle des saveurs typiques de petits fruits noirs, ainsi que de puissantes notes torréfiées, de croûte de pain et de chocolat crémant ; tannins bien intégrés, finale concentrée et persistante.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Fläsch
Producteur:	Jann Marugg
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0678116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.