



## 2018 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un Pinot Noir typique

**Note de dégustation:**

Rubis moyen, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Des notes de croûte de pain agrémentent le nez très ouvert rappelant les cerises et les groseilles, sur une pointe de vanille. L'attaque douce et fruitée, fait place aux arômes très veloutés de Pinot Noir révélant beaucoup de fondant sur des nuances de fraises et de nougat; des tannins mûrs soutiennent la fraîcheur et la fluidité qui se dévoilent progressivement ; finale persistante et précise.

**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>	14.3 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
<b>Référence:</b>	0625718

## 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>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.3 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.