



2017 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Suisse

Région: Grisons

Sous-région: Malans

Producteur: Davaz

Notation(s): Score 17/20

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 0734717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC
Von Salis

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.