



2018 Pinot Noir

Cortaillod Neuchâtel AOC, A. Porret

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, légèrement translucide. Un bouquet enchanteur de Pinot Noir qui rappelle les myrtilles, les framboises et les violettes, avec une pointe de caramel. Attaque très légère et élégante, laissant place à un fruit explosif, maintenant aussi des petites cerises, expressif et intense, avec des tannins merveilleusement mûrs en arrière plan ; les arômes toastés rappellent le nougat sucré et la vanille ; finale longue et intense. Montre beaucoup de fondant et d'intensité.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Neuchâtel
Producteur:	Porret
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	11 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1027118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC
A. Porret

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	11 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.