



2017 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

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):

Elevage: 10 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

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

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 0693717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.