



2015 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Gian Boner

À son apogée pour les fêtes

Description:

Dans son domaine de Malans, l'une des quatre communes de la Seigneurie des Grisons, Gian Boner vinifie son grand cru avec habileté. Même s'il doit sa renommée au Completer, ses Pinots Noirs méritent aussi que l'on s'y intéresse. Ils bénéficient en effet d'un élevage en barriques et d'un vieillissement en cave plus long que leurs homologues de la région.

Note de dégustation:

Rouge rubis intense jusque sur le disque. Un bouquet magnifiquement composé rappelant la gelée de framboise, les airelles et le nougat, avec également des notes nettement épicées et un soupçon de sous-bois. En bouche, une belle concentration de fruit et une belle fraîcheur, maintenant aussi des notes de cerise et une pointe de mélasse, texture très légère, avec du corps et une très belle structure tannique; les arômes toastés sont bien équilibrés, finale 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:	Malans
Producteur:	Boner
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Référence:	0656415

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.