



## 2018 Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC, Weingut Davaz

**Note de dégustation:**

Rubis moyen, rayonnant au centre. Un nez dominé par les baies rouges et noires, rappelant la framboise et la mûre, avec ensuite une nette note de sous-bois, également du caramel et un peu de poivre. Attaque veloutée, suivie d'un arôme expressif de cerises et de canneberges, très bien équilibré et soutenu par des tannins mûrs, puis viennent quelques notes légèrement minérales, délicatement toasté; finale persistante avec un bon mordant.

**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>	Fläsch
<b>Producteur:</b>	Davaz
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0869618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Grand

Graubünden AOC  
Weingut Davaz

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.