



2017 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

Note de dégustation:

Rouge rubis, nuances grenat. Groseilles rouges, framboises et violettes au nez ouvert, ainsi qu'un peu de pain d'épices. En bouche, ce beau fruit de pinot prend rapidement de l'ampleur, souligné par une belle note épicée et un peu de caramel, enfin un peu de sous-bois ; des tanins fondus, juteux ; arômes de fruits persistants dans la finale magnifiquement équilibrée.

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:	Maienfeld
Producteur:	Schloss Salenegg
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Référence:	0303217

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC
Schloss Salenegg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	14 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.