



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Maienfeld
<b>Producteur:</b>	Schloss Salenegg
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Blauburgunder (Pinot Noir)
<b>Référence:</b>	0303217

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Barrique**

Mayenfeld AOC  
Schloss Salenegg

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