



2017 Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC, Cave Hasler

Note de dégustation:

Rouge rubis avec des accents grenat. Petites fraises des bois, cerises, mais aussi pétales de rose fanés et un peu de lard fumé dans le nez élégant et bien composé. Attaque douce, laissant place à des arômes de Pinot Noir aux multiples facettes, à nouveau des baies rouges, maintenant aussi de la gelée de groseille et quelques notes poivrées, vif avec une texture raffinée et vraiment beaucoup de caractère; finale concentrée et vibrante.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Neuchâtel
Producteur:	Hasler
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0682917

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC
Cave Hasler

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.