



## 2018 Pinot Noir Pfaffen/Calander

Graubünden AOC, Weingut Sprecher von Bernegg

La finesse d'un Pinot Noir d'une prestigieuse parcelle unique

### Note de dégustation:

Rubis moyen brillant. Bouquet de petites baies rouges, framboises et liqueur de kirsch sur de délicates notes épicées et légèrement fumées. En bouche, ce Pinot Noir de terroir est imposant : des notes de fruits rouges, avec beaucoup de fondant et des tannins mûrs, joliment tissés, ce millésime montre décidément beaucoup de substance; finale très concentrée, persistante et légèrement salée qui promet un long potentiel de garde.

### 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>Producteur:</b>	Sprecher von Bernegg
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0623218

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Pfaffen/Calander**

Graubünden AOC

Weingut Sprecher von Bernegg

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<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.