



## 2018 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Noir élevé en barrique originaire des Grisons

**Note de dégustation:**

Rouge rubis avec des touches grenat, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet chaud et expressif rappelant les framboises et les cerises, avec d'agréables notes de caramel et un soupçon de cannelle, mais aussi beaucoup de moka. La bouche est douce et crémeuse: outre les petites baies sauvages, on y trouve également des aïrelles et une pointe de violette, des notes de malt et de girofle; dense et d'une belle typicité, avec des tannins tendres; finale persistante avec une belle fraîcheur. Montre du potentiel.

**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>	Jann Marugg
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0678118

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

Taille: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

<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>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.