



2018 Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC, Weingut Jann Marugg

Note de dégustation:

Rubis moyen, reflets grenat. Bouquet typique de Pinot Noir rappelant de petites baies rouges des bois telles que les framboises et les fraises, avec un parfum distinct de violette et de fumée froide. Attaque douce laissant place à de splendides arômes de cerises et de gelée de framboise, très équilibré et explosif, très dense et expressif selon son millésime; une belle fraîcheur et un peu d'épice dans la finale persistante.

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:	Fläsch
Producteur:	Jann Marugg
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0693718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.