



## 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.

<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 17.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0693718

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

Taille: A7 74x105

### Fläscher Pinot Noir

Graubünden AOC

Weingut Jann Marugg

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