



2018 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un pinot noble en qualité de réserve

Description:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement conséquentes sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

Note de dégustation:

Rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Alternance de petites baies rouges et noires dans le nez expressif, mûres et framboises sauvages, complétées par une note légèrement poivrée et des nuances de pain bis. En bouche, très intense et extrêmement harmonieux, à nouveau des arômes de baies, mais aussi de crème brûlée et de vanille, les tannins sont parfaitement intégrés; finale aux arômes persistants sur une belle note de fraîcheur.

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:	Zizers
Producteur:	Manfred Meier
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Pinot Noir
Référence:	0648418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.