



## 2019 Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

**Note de dégustation:**

Magnifique rouge rubis, reflets grenat. Un beau fruit dans le nez ouvert rappelant la cerise, de petites baies des bois rouges et le pain d'épices. En bouche, on retrouve l'élégance concise de Fromm, les notes typiques du Pinot Noir se marient à des nuances fumées et épicées, très velouté et expressif, dévoile toujours de nouvelles facettes; une fraîcheur appropriée dans la finale de bonne longueur.

**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>	Malans
<b>Producteur:</b>	Fromm
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.7 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0568419

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Village**

Malans Graubünden AOC  
Weingut Georg Fromm

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	12.7 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.