



## 2018 Malanser Pinot Noir Selvenen

Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm (Bio)

### 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>	Parker 93/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	13.4 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0568518

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

Taille: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir Selvenen**

Graubünden AOC

Weingut Georg Fromm (Bio)

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.4 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.