



2019 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

Exclusivité Pinot

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux d'intensité moyenne. Framboises, griottes et une note légèrement fumée dans le nez agréable, complété par un peu de cannelle et de nougat. Bouche très veloutée, aux nuances de fruits rouges avec un excellent fondant, maintenant aussi des fraises et quelques notes de sous-bois ; finale fruitée de moyenne intensité.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Région: | Grisons |
| Sous-région: | Malans |
| Producteur: | Davaz |
| Notation(s): | Score 17/20 |
| Elevage: | 8 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2025 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 0734719 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick
Graubünden AOC
Von Salis

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Score 17/20 |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Apogée: | jusqu'en 2025 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 8 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |