



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.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

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.