



2018 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

Une étiquette caractéristique, un puissant Pinot Noir

Description:

Magnifique Pinot du jeune couple de vignerons Sina et Matthias Gubler, du domaine Bündner.

Note de dégustation:

Rouge rubis lumineux, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Nez fantastique rappelant les griottes et les framboises bien mûres, avec également du chocolat crémant et un peu de fumée, pour finir sur une délicate note de cannelle. La bouche présente une structure puissante, merveilleusement fruitée et opulente, qui se développe progressivement: à nouveau beaucoup de baies rouges, mais aussi un peu de cassis, ainsi que de beaux arômes grillés et des tannins parfaitement intégrés; magnifique fraîcheur dans le milieu de bouche, finale persistante et d'une grande finesse.

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
Producteur:	Pilgrim
Notation(s):	Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0805218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC
Matthias & Sina Gubler

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.