



2019 Pinot Noir

Cortaillo Neuchâtel AOC, A.Porret

Conseils de service:

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

Pays d'origine: Suisse

Région: Neuchâtel

Producteur: Porret

Notation(s):

Elevage: 12 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 1027119

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Cortailod Neuchâtel AOC
A.Porret

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Foudre
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.