

## 2017 Magnus

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler



**Note de dégustation:**

Rouge rubis de bonne intensité. Une combinaison de fruits rouges telles que les framboises et les cerises, associée à des arômes toastés marqués, mais aussi des violettes et des notes de cannelle. La bouche est très intense avec une texture légère, outre les fruits rouges, elle présente également des notes marquées de moka, très puissant et soutenu par des tannins de haute qualité; à partir du milieu de bouche, on peut également discerner des notes typiques du terroir, très bien équilibré et extrêmement long en finale.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Producteur:</b>	Weingut Möhr-Niggli
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Parker 90/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	1010117

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

Taille: A7 74x105

### **Magnus**

Pinot Noir Maienfeld Graubünden AOC  
Matthias & Sina Gubler

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Parker 90/100
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2030
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.