



## 2018 Pinot Noir Barrique

Mayenfeld AOC, Schloss Salenegg

### Note de dégustation:

Rouge rubis, accents grenat. Des griottes, des framboises et une délicate note épicée - expression des arômes toastés et raffinés - caractérisent ce nez aux multiples facettes. Beaucoup de fondant et une merveilleuse alternance entre fruit et acidité en bouche, des baies rouges, également des groseilles, un peu de clou de girofle et de cannelle; les tannins sont mûrs et parfaitement intégrés; la finale est persistante et promet un beau potentiel de garde.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Grisons
<b>Sous-région:</b>	Maienfeld
<b>Producteur:</b>	Schloss Salenegg
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0303218

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Barrique**

Mayenfeld AOC  
Schloss Salenegg

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.