



2019 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 moyen, nuances violettes. Nez complexe et très ouvert de cerises et de framboises sauvages, avec un peu de cassis et de cannelle, puis des notes toastées marquées de moka et de fumée froide. Attaque explosive de fruits rouges, bouche intense et expressive, avec des notes très nettes de chocolat au lait et de caramel sur une belle fraîcheur en soutien; tannins mûrs, bonne structure; longue finale qui montre des réserves.

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:	Weingut Möhr-Niggli
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0805219

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 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.