



## 2018 Pinot Noir Le Paradis

Le Landeron Neuchâtel AOC, Cave Hasler

**Note de dégustation:**

Rouge rubis avec des accents grenat. Petites fraises des bois, cerises, mais aussi pétales de rose fanés et un peu de lard fumé dans le nez élégant et bien composé. Attaque douce, laissant place à des arômes de Pinot Noir aux multiples facettes, à nouveau des baies rouges, maintenant aussi de la gelée de groseille et quelques notes poivrées, vif avec une texture raffinée et vraiment beaucoup de caractère; finale concentrée et vibrante.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Neuchâtel
<b>Producteur:</b>	Hasler
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0682918

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Le Paradis**

Le Landeron Neuchâtel AOC  
Cave Hasler

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.