



2019 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un pinot noble en qualité de réserve

Description:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement conséquentes sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

Note de dégustation:

Rouge rubis de moyenne intensité. Bouquet savamment composé de baies rouges et noires, sur de délicates notes de violettes et une discrète touche fumée, puis également des notes de moka et un peu de sous-bois. Bouche très attrayante, aux arômes rappelant le cassis, la framboise et la liqueur de cerise; très ferme et dense, avec de magnifiques tannins; notes toastées de vanille et de chocolat au lait; finale persistante et très compacte avec un souffle d'épices.

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
Sous-région:	Zizers
Producteur:	Manfred Meier
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0648419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.