



2020 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un Pinot Noir typique

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): | |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Référence: | 0625720 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC
Weinbau Manfred Meier

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 100% Pinot Noir |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 18 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |