

2020 Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen, Valais AOC, Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Un Pinot Noir issu des terrasses ensoleillées de Salquenen

Description:
Larissa Kuonen, la benjamine de la famille, a fait des études d'œnologie à Changins, et c'est avec beaucoup d'engagement qu'elle met son savoir-faire au profit de l'exploitation familiale. Le Sélection Vieux Salquenen, qui séduit par des arômes de fruits mûrs, est traditionnellement vinifié en cuves inox. Les vignes dont il est issu sont cultivées dans le Valais, sur des terrasses d'altitude bénéficiant du climat alpin. Le soleil radieux et l'absence de pluie en été donnent naissance à des vins concentrés au charme fruité très séduisant. Cela fait des années que notre clientèle apprécie les vins de la famille Kuonen, toujours très typiques.

Note de dégustation:
Rouge rubis brillant, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Framboises, gelée d'églantine et notes florales dans le bouquet ouvert typique du cépage, avec également une subtile note fumée. Concentré et expressif en bouche, avec des arômes de cerises et des touches épicées de cannelle et de poivre blanc, tannins bien intégrés; longue finale d'une belle persistance aromatique.

Accompagne idéale:
Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:
Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Gregor Kuonen
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0496920

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Sélection Vieux Salquenen
Valais AOC
Gregor Kuonen Caveau de Salquenen

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch