



2017 Pinot Noir

Willamette Valley, Willakenzie Estate

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.

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Orégon
Sous-région:	Willamette Valley
Producteur:	Willakenzie Estate
Notation(s):	Parker 92/100, Score 19/20
Elevage:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1186117

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Willamette Valley
Willakenzie Estate

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	17 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.