



## 2019 Pinot Noir Royal Fort Ross Seaview

Sea Field Sonoma Coast, Carlo & Dante Mondavi, RAEN Winery

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Etats-Unis                           |
| <b>Région:</b>         | Californie                           |
| <b>Sous-région:</b>    | North Coast                          |
| <b>Producteur:</b>     | Raen                                 |
| <b>Notation(s):</b>    | James Suckling 99/100, Parker 95/100 |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.5 %                               |
| <b>Référence:</b>      | 1173619                              |

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Royal Fort Ross Seaview**

Sea Field Sonoma Coast  
Carlo & Dante Mondavi  
RAEN Winery

|                     |                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Etats-Unis                                                                                                                                                  |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 99/100, Parker 95/100                                                                                                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.5 %                                                                                                                                                      |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |