



2017 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Giani Boner

Un Grand Cru élevé en barriques de Graubünden

Description:

Giani Boner, de la cave Completer d'Adolf Boner, a soigneusement vinifié ce Grand Cru de Malans, l'une des quatre communes de la seigneurie grisonne.

Note de dégustation:

Robe rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez marie harmonieusement les notes d'airelles et de cerises rouges, sur un soupçon de poivre noir et de pain bis bien cuit. Belle concentration de fruits dans la bouche qui révèle maintenant également des arômes des framboises et de petites fraises, que viennent agrémenter des nuances toastées rappelant le moka et la fumée froide, belle structure et tannins d'une grande finesse; finale persistante.

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:	Malans
Producteur:	Boner
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Référence:	0656417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.