



2019 Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Un vin parfaitement équilibré originaire de la Seigneurie grisonne

Description:

Les vignobles de Giani Boner comptent parmi les plus anciens de la région. Les vignes poussent sur les terrains plats devant le village et sur les terrasses escarpées derrière le village de Malans.

Note de dégustation:

Rubis profond aux reflets grenat. L'élégant nez rappelle les cerises rouges et les framboises sauvages, avec un peu de cannelle, de genièvre et de caramel. Palais d'une extrême précision, les notes de baies rouges se marient à de jolis arômes toastés, des tannins veloutés et une belle structure caractérisent cet élégant pinot noir; la spécificité de Malans se retrouve dans longue finale.

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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0365019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Noir

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.