



2020 Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Une expérience gustative complexe, beaucoup de profondeur

Description:

Jean-René Germanier et son œnologue Gilles Besse forment une équipe bien rodée : leurs vins, quelle que soit leur gamme de prix, réservent un immense plaisir de dégustation. Ils vinifient des vins avec beaucoup de passion, de plaisir à boire et une signature claire - A juste titre, Gault et Millau les référence parmi les 150 meilleurs domaines viticoles de Suisse. Les raisins de ce vin rouge proviennent de vignes anciennes plantées sur des sols de graviers alluvionnaires dans la vallée de Derborence. Un Pinot Noir fin, typiquement variétal, avec des tannins charmants, une structure fine et une belle concentration d'extraits.

Note de dégustation:

Rubis de moyenne intensité, légèrement translucide. Nez très frais mais aussi marqué par les fruits : cerises rouges, notes florales et pain d'épices, avec un souffle de caramel et de zeste d'orange. Les arômes expressifs du Pinot Noir se retrouvent en bouche, sur une touche de nougat et à nouveau des nuances épicées, le grand équilibre n'empêche pas une belle explosivité; finale ensoleillée et persistante.

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:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Jean-René Germanier
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1128520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.