



2021 Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un pinot noble en qualité de réserve

Description:

Le domaine viticole traditionnel Meier à Zizers est actuellement dirigé avec succès par Manfred Meier et sa famille. Qualité et concentration avant tout, telle est la devise de ce domaine. Ses restrictions de rendement conséquentes sont déjà presque légendaires et constituent pour Meier la base d'un vin exceptionnel.

Note de dégustation:

Rouge rubis de bonne intensité et d'un bel éclat. Agréable bouquet aux notes de fruits rouges et noirs, sur de délicates touches de violettes, une discrète note fumée et une pointe de moka. Bouche pleine de gourmandise rappelant le cassis, les framboises et les myrtilles; très ferme et dense, la magnifique structure tannique montre encore un peu d'adhérence; les arômes toastés suggèrent le caramel et le chocolat au lait; finale persistante et très compacte avec quelques nuances balsamiques.

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:	Zizers
Producteur:	Manfred Meier
Notation(s):	
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0648421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Réserve

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.