



2021 Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills, Willamette Valley, Lingua Franca

Accompagne idéale:

Entrées, pâtes 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: Etats-Unis

Région: Orégon

Sous-région: Willamette Valley

Notation(s): Jeb Dunnuck 98/100, Wine Spectator 94/100, Decanter 95/100

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): Pinot Noir

Référence: 1296321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir The Plow

Eola-Amity Hills
Willamette Valley
Lingua Franca

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Jeb Dunnuck 98/100, Wine Spectator 94/100, Decanter 95/100
Cépage(s):	Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.