



2022 Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC, Weinbau Jann Marugg

Un Pinot Noir élevé en barrique originaire des Grisons

Note de dégustation:

Rouge rubis s'éclaircissant légèrement sur le disque. Explosion de fruits dans le nez aux notes de cerises et de framboises, sur des touches de malt, de chocolat au lait et de pain bis bien cuit. L'attaque douce et veloutée fait place à un fruité qui enrobe le palais et laisse transparaître des nuances toastées et une délicate minéralité, très puissant et intense; 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:	Fläsch
Producteur:	Jann Marugg
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0678122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Reserve

Graubünden AOC

Weinbau Jann Marugg

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.