



2022 Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC, Weinkellerei Giani Boner

Pinot gris de Malans

Description:

Si la production de Giani Boner est modeste, elle n'en est pas moins très fine - de ses 4,5 hectares de vignes, il tire chaque année 30'000 bouteilles de vin seulement. Ses vignes, pour la plupart très anciennes, poussent sur les sols calcaires très riches en nutriments des parcelles hautes au-dessus de Malans, où elles bénéficient d'un soleil plus généreux que n'importe où ailleurs dans la région.

Note de dégustation:

Jaune clair, reflets tirant sur le vert. Verveine, zeste de citron et groseilles à maquereau dans le nez élégant, intense mais pas intrusif. En bouche, ce pinot gris révèle une densité et une onctuosité étonnantes, il est marqué par les fruits jaunes, avec de jolies notes d'agrumes, puis un peu de pain blanc; finale complexe et légèrement fraîche.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

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 Gris
Référence:	1251222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Malanser Pinot Gris

Graubünden AOC

Weinkellerei Giani Boner

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Gris
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés