



2022 Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC, Weingut Davaz

Pinot noir élevé en barrique de la Bündner Herrschaft

Description:

Le domaine viticole Davaz, récemment construit, se trouve un peu en dehors de la pittoresque commune grisonne de Fläsch, qui est l'une des quatre communes de la Bündner Herrschaft. Grond est un lieu-dit privilégié d'où provient ce pinot noir clair et frais, qui séduit par son charmant fruit bourguignon et ses quelques épices.

Note de dégustation:

Rubis moyen, rayonnant au centre. Un nez dominé par les baies rouges et noires, rappelant la framboise et la mûre, avec ensuite une nette note de sous-bois, également du caramel et un peu de poivre. Attaque veloutée, suivie d'un arôme expressif de cerises et de canneberges, très bien équilibré et soutenu par des tannins mûrs, puis viennent quelques notes légèrement minérales, délicatement toasté; finale persistante avec un bon mordant.

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:	Davaz
Notation(s):	
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0869622

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Fläscher Pinot Noir Grond

Graubünden AOC
Weingut Davaz

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.