



2023 Pinot Noir

La Côte AOC, Domaine La Colombe

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant vers le disque. Un souffle de cannelle et de liqueur de cerise rehausse le nez marqué par les petits fruits rouges, griottes et airelles rouges. Bouche très veloutée et fruitée, avec maintenant également des framboises, délicatement fondant et d'une jolie fraîcheur, très droit, sur une discrète touche de violette; finale énergique et persistante.

Accompagne idéale:

Il se marie particulièrement bien avec les fromages à pâte molle, une quiche ou du jambon en croûte, mais aussi les saucisses et le poisson grillés.

Conseils de service:

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Paccot-Domaine La Colombe
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	8 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0217023

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

La Côte AOC

Domaine La Colombe

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés