



## 2023 Pinot Noir Cuvée Espace

Valais AOC, Cave du Rhodan (Bio)

**Note de dégustation:**

Le premier pinot noir certifié Bourgeon bio de la maison Mounier. Il représente l'agriculture adaptée aux petits-enfants. Espace est aussi synonyme d'espace, de visions et de vastes horizons... ; ; Ce vin a été le premier vin de parc de Suisse à recevoir le label de parc du parc naturel Pfyng-Finges ; ; ; Fermenté spontanément, stocké dans des fûts en acier inoxydable. Fruité, puissant et surtout typique; ; ;

**Accompagne idéale:**

Charcuterie, viande des Grisons, carpaccio, terrines, volaille, jambon à l'os, saucisses grillées, plat bernois et fromage doux - ou simplement pour le plaisir.

**Conseils de service:**

Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse          |
| <b>Région:</b>         | Valais          |
| <b>Producteur:</b>     | Cave du Rhodan  |
| <b>Notation(s):</b>    |                 |
| <b>Elevage:</b>        | en Cuve inox    |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio             |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir |
| <b>Référence:</b>      | 1327923         |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Cuvée Espace**

Valais AOC

Cave du Rhodan (Bio)

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                  |
| <b>Notation(s):</b> |   |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                         |
| <b>Viticulture:</b> | Bio                                     |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox                            |
| <b>Service:</b>     | Légèrement frais, entre 14 et 16 degrés |