



2017 Pinot Noir

L'Enfer de la Passion, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Note de dégustation:

Le vin est à la fois très raffiné et plein de caractère, avec une énorme longueur en bouche. Dense et puissant.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur:

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2039

Cépage(s): Pinot Noir

Référence: 1350417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer de la Passion
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2039
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.