



2018 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):

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2037

Cépage(s): Pinot Noir

Référence: 1350418

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 2037
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.