



2022 Pinotage

VdP Suisse, Cave du Rhodan

Note de dégustation:

Nez énormément fruité rouge, un ciel plein de framboises, épicé, léger charbon de bois, rappelle un pinot noir fruité ; fondant, puissant, très buvable, maintenant plus proche d'un dolcetto, à nouveau beaucoup de fruits primaires, élancé, croquant, frais, finale de longueur moyenne. Une chose étonnante !

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 |
| Producteur: | Cave du Rhodan |
| Notation(s): | |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Cépage(s): | Pinotage |
| Référence: | 1329122 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinotage

VdP Suisse
Cave du Rhodan

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | Pinotage |
| Apogée: | jusqu'en 2032 |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |