



## 2021 Malanser Pinot Noir

Grand Cru, Weinkellerei Gian Boner

Grand Cru de Malans

### Description:

Gian Boner, de la cave Completer d'Adolf Boner, a soigneusement vinifié ce Grand Cru de Malans, l'une des quatre communes de la seigneurie grisonne.

### Note de dégustation:

Rouge rubis, nuances grenat. Nez typique du pinot noir, qui rappelle les framboises sauvages et les fraises, avec un peu de genièvre et de caramel, ainsi qu'une pointe de nougat. Très souple et d'une belle maturité dans la bouche marquée par les baies rouges, avec des tannins parfaitement intégrés et de beaux arômes toastés, globalement puissant tout en restant élégant; longue finale.

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

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

**Pays d'origine:** Suisse

**Région:** Grisons

**Sous-région:** Malans

**Producteur:** Boner

**Notation(s):**

**Elevage:** 12 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.0 %

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Référence:** 0656421

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

Taille: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Grand Cru

Weinkellerei Giani Boner

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                                     |
| <b>Notation(s):</b> |                                                            |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                                            |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                             |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                        |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0 %                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |