



2016 Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC, Weinbau Manfred Meier

Un Pinot Noir typique

Note de dégustation:

Rubis moyen brillant. Délicieux Pinot Noir rappelant les petites baies rouges telles que les cerises et les fraises mais aussi le pain d'épices et une touche de mélasse; la bouche est équilibrée avec des arômes de myrtilles, de framboises et d'airelles rouges, ainsi qu'une légère note fumée en deuxième bouche, les tanins sont bien intégrés; finale légère et équilibrée accompagnée d'une agréable note de fraîcheur.

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:	Zizers
Producteur:	Weinbau Manfred Meier
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0625716075C7000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Sélection

Graubünden AOC

Weinbau Manfred Meier

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	95% Pinot Noir, 5% Diolinoir
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.