



## 2016 Malanser Pinot Noir

Sélection Mövenpick, Graubünden AOC, Von Salis

### Conseils de service:

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

**Pays d'origine:** Suisse

**Région:** Grisons

**Sous-région:** Malans

**Producteur:** Davaz

**Notation(s):**

**Elevage:** en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.5 %

**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Référence:** 0734716

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

Taille: A7 74x105

### **Malanser Pinot Noir**

Sélection Mövenpick  
Graubünden AOC  
Von Salis

|                     |                                                                  |
|---------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                                           |
| <b>Notation(s):</b> |                                                                  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir                                                  |
| <b>Apogée:</b>      | Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans. |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                   |
| <b>Elevage:</b>     | en Cuve inox                                                     |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                                                           |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.       |