



Pinot Noir

La Côte AOC, Domaine La Colombe - Paccot

Il meglio del Canton Vaud

Descrizione:

Con grande cura e profondo rispetto per la natura, la famiglia Paccot porta nel bicchiere l'eleganza del Canton Vaud. Sui terreni calcarei della regione vinicola della Côte, tra Ginevra e Losanna, nascono Pinot Neri di notevole finezza e limpidezza. Un vino rosso di grande stile, che porta la firma di una delle famiglie di viticoltori più rinomate della regione e incarna in modo impressionante la classe del Canton Vaud.

Profilo aromatico:

Rosso rubino, che si schiarisce verso il disco. Un sentore di cannella e di liquore di ciliegia esalta il naso segnato da frutti rossi, marasche e mirtilli. Al palato è molto vellutato e fruttato, ora anche con lamponi, delicatamente fondente e con una bella freschezza, molto diretto, su un discreto tocco di viola; finale energico e persistente.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.

Paese di origine: Svizzera

Denominazione: La Côte

Produttore: Domaine La Colombe - Paccot

Produzione: 8 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 0217024

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

La Côte AOC
Domaine La Colombe - Paccot

Paese di origine: Svizzera
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 100% Pinot Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 8 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi fruttati si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra 14 e 16°C.