



2020 Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC, Domaine Jean-René Germanier

Un'esperienza di gusto complessa e di grande profondità

Descrizione del vino:

Jean-René Germanier e il suo enologo Gilles Besse sono una squadra ben oliata: i loro vini, a prescindere dalla fascia di prezzo, sono un immenso piacere da degustare. Producono vini con passione, piacere di bere e una chiara firma - e giustamente Gault et Millau li classifica tra le 150 migliori cantine della Svizzera. Le uve di questo vino rosso provengono da vecchie vigne piantate su terreni ghiaiosi alluvionali nella valle di Derborence. Un ottimo Pinot Nero, tipicamente varietale, con tannini affascinanti, una bella struttura e una raffinata concentrazione di estratti.

Nota di degustazione:

Rubino medio, leggermente traslucido. Il naso è molto fresco ma anche segnato dalla frutta: ciliegie rosse, note floreali e pan di zenzero, con un accenno di caramello e scorza d'arancia. Gli aromi espressivi del Pinot Nero si ritrovano al palato, con un tocco di torrone e ancora sfumature speziate, il grande equilibrio non impedisce una bella esplosività; finale solare e persistente.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Jean-René Germanier
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	1128520

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Balavaud

Vétroz Grand Cru Valais AOC

Domaine Jean-René Germanier

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.