



2023 Pinot Noir

La Côte AOC, Domaine La Colombe

Nota di degustazione:

Colore rosso rubino, che si schiarisce verso il bordo. Al naso amarene e mirtilli rossi, chiaramente a bacca rossa, ma anche cannella e liquore di ciliegie. Palato molto vellutato e accentuato dalla frutta, ora anche lamponi, delicatamente fondente e adeguatamente fresco, molto diretto, con un sottile sentore di viola alle spalle; 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.

Consigli per il consumo:

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Paccot-Domaine La Colombe
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0217023

Bild folgt

Photo à venir

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

La Côte AOC
Domaine La Colombe

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi