



## 2017 Pinot Noir

Calcaire Absolu, Salquenen Valais AOC, Histoire d'Enfer

**Nota di degustazione:**

Un esteta, fatto per maturare, meditare e riscoprire ancora e ancora.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Svizzera

**Regione:** Vallese

**Produttore:**

**Valutazioni:**

**Maturità:** fino a 2042

**Varietà d'uva:** Pinot Noir

**Numero di articolo:** 1350617

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Calcaire Absolu  
Salquenen Valais AOC  
Histoire d'Enfer

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Pinot Noir  
**Maturità:** fino a 2042

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.