



2018 Pinot Noir

L'Enfer du Plaisir, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Nota di degustazione:

Questo Pinot, nel tipico stile borgognone, mostra molta frutta e un bel colore intenso. Il sapore e la lunghezza del palato riflettono il nobile terroir della cantina.

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 2029

Varietà d'uva: Pinot Noir

Numero di articolo: 1351018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir

L'Enfer du Plaisir
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Pinot Noir
Maturità:	fino a 2029
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.