



Pinot Noir AOC Valais

Prix : CHF 38.00

Caractéristiques

Nom :	Pinot Noir
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Réserve
Encaveur :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Rouge
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Pinot Noir (Blauburgunder, Klävrer)
Production :	Élevé en barrique
Vieillessement :	Fût
Type :	Sec
Corps :	Moyen à beaucoup
Alcool :	13.0%
Sols :	Calcaire
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Viande, légumes, champignons, viande rouge, fromage à pâte dure, légumes grillés
Temps de garde :	3 - 10 Ans
Température de service :	16.0°C - 18.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité :	Brillante
Intensité :	Soutenue
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Rouge pourpre

ARÔME

Nez	
Caractère :	Racé
Expression :	Intense
Finesse :	Élégante
Complexité :	Grande
Puissance :	Bonne
Parfum	
Fruité :	Cassis, fraise, framboise

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Belle
Evolution :	Équilibrée
Structure :	Ample
Goût :	Fruité, séduisant, intense
Intensité :	Bonne
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue