



Pinot Noir du Valais AOC Barrique

Genre	Vin rouge
Millésime	2015
Provenance	Valais AOC
Cépage	100% Pinot Noir
Vinification	Fermentation en cuve INOX avec contrôle de température, ensuite en barriques pendant environ 12 mois.
Couleur	Rouge brillant et intense, avec une tendance de rouge grenat foncé.
Arôme	Avec des nuances de fruits mûrs, d'épices et de légères notes de cuir.
Caractère	En bouche rond et charnu, la structure soyeuse de tanins est agréable et élégante. La puissance finale prolonge le plaisir de ce vin extraordinaire.
S'harmonise avec	Viande rôtie, grillades, volaille sauvage, pâté de viande, fromage à pâte dure.
Température de service	16°-18° C
Conservation	6-8 ans
Contenu	75 cl