

2018 Pinot Noir

Santa Rita Hills, L'Usine Cellars

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	États-Unis
Région:	Californie
Sous-région:	Central Coast
Producteur:	L'Usine Cellars
Notation(s):	James Suckling 93/100, Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1052718



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir

Santa Rita Hills
L'Usine Cellars

Origine: États-Unis
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 9 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.