



## 2018 P Pinot Noir

AOC Zürich, Staatskellerei Zürich

Un pur plaisir de boire, en de nombreuses occasions

### Description:

Le Pinot Noir «P» est pressé les années excellentes seulement, à partir des meilleurs raisins provenant de parcelles de vignes choisies, des communes zurichoises de Oberembrach, Teufen, Weiningen et Eglisau. Pour donner au vin plus de structure, la Staatskellerei procède à un soutirage de 15% avant la fermentation. Grâce auquel les ingrédients sont naturellement plus concentrés. Suivent ensuite une macération de 28 jours et un vieillissement en barrique de 24 mois, dans la cave voûtée du monastère de Rheinau. La matière première de ces fûts (30% de barriques neuves) provient d'une sélection de bois prélevés dans les forêts de chênes françaises. Au terme d'un élevage de deux années, les meilleures barriques sont sélectionnées. Leur contenu séjourne encore 12 mois en cuves d'acier pour affinage. Avant que le vin ne quitte la Staatskellerei, il repose encore 6 mois supplémentaires en bouteille.

### Note de dégustation:

Rubis, accents grenat. Nez très subtil de baies des bois, rappelant les myrtilles et les framboises sauvages, avec une délicate touche de cannelle, un soupçon de réglisse, puis enfin quelques notes toastées. L'attaque très douce et agréable, fait place au fruit du pinot de plus en plus intense, révélant maintenant également des cerises et un peu de bois de cèdre, ciselé et soutenu par des tannins mûrs, aromatiquement très ferme; des notes de chocolat au lait et un peu de sous-bois se révèlent au-delà du milieu de bouche; finale persistante et élégante.

### 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.

|                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse                |
| <b>Région:</b>         | Zurich                |
| <b>Producteur:</b>     | Staatskellerei Zürich |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 18.5/20         |
| <b>Elevage:</b>        | 24 Mois en Barrique   |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle        |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %                |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2032         |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Pinot Noir       |
| <b>Référence:</b>      | 1151018               |

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **P Pinot Noir**

AOC Zürich  
Staatskellerei Zürich

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Origine:</b>     | Suisse   |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18.5/20  |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Pinot Noir  |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2032  |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle   |
| <b>Elevage:</b>     | 24 Mois en Barrique  |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %   |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |