



2022 Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC, Weingut Georg Fromm

Note de dégustation:

Magnifique rouge rubis, reflets grenat. Un beau fruit dans le nez ouvert rappelant la cerise, de petites baies des bois rouges et le pain d'épices. En bouche, on retrouve l'élégance concise de Fromm, les notes typiques du Pinot Noir se marient à des nuances fumées et épicées, très velouté et expressif, dévoile toujours de nouvelles facettes; une fraîcheur appropriée dans la finale de bonne longueur.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Grisons
Sous-région:	Malans
Producteur:	Fromm
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	9 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0568422

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Village

Malans Graubünden AOC
Weingut Georg Fromm

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Foudre
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.