



2022 Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC, Matthias & Sina Gubler

De l'étoile montante du canton des Grisons

Description:

Matthias et Sina Gubler-Möhr représentent la quatrième génération à la tête du domaine de Maienfeld. Leurs raisins sont issus de vignes vieilles de plus de 30 ans. Matthias Gubler a mis dans le Pilgrim toute son expérience internationale pour en faire un Pinot Noir pas comme les autres: puissant, comme le suggère l'étiquette, et avec de subtiles notes d'épices et de superbes arômes de torréfaction.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant d'intensité moyenne. Les fruits rouges dominent le fantastique nez : des cerises bien mûres, un peu de cassis, du chocolat crémant et un souffle de fumée, sur une délicate pointe de cannelle. La bouche puissante, délicieusement fruitée et opulente se développe peu à peu, avec à nouveau beaucoup de fruits rouges, maintenant également des mûres, sur des arômes toastés et des tannins parfaitement intégrés, flatteurs et veloutés; magnifique fraîcheur au-delà du milieu de bouche, un souffle d'épices agrémenté la finale persistante et d'une grande finesse.

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:	Suisse
Région:	Grisons
Producteur:	Weingut Möhr-Niggli
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0805222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pilgrim Pinot Noir

Graubünden AOC

Matthias & Sina Gubler

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.