



## 2018 Pinot Noir Sélection

Valais AOC, Cave Biber

**Note de dégustation:**

Issu d'un stock de vignes de plus de 40 ans avec 8% de cabernet franc. Des tons de base chauds au palais et une douceur veloutée. Son fondant plein rappelle les fruits des bois.

**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:** Valais

**Producteur:**

**Notation(s):**

**Vol. alcool:** 13.3 %

**Apogée:** jusqu'en 2027

**Cépage(s):** Pinot Noir, Cabernet Franc

**Référence:** 1322518

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

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Sélection**

Valais AOC  
Cave Biber

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Pinot Noir, Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.