



## 2023 Pinot Noir

La Côte AOC, Domaine La Colombe

**Nota di degustazione:**

Colore rosso rubino, che si schiarisce verso il bordo. Al naso amarene e mirtilli rossi, chiaramente a bacca rossa, ma anche cannella e liquore di ciliegie. Palato molto vellutato e accentuato dalla frutta, ora anche lamponi, delicatamente fondente e adeguatamente fresco, molto diretto, con un sottile sentore di viola alle spalle; finale energico e persistente.

**Abbinamenti:**

Si abbina particolarmente bene a formaggi a pasta molle, a una quiche o a un prosciutto en croûte, ma anche a salsicce e pesce alla griglia.

**Consigli per il consumo:**

Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vaud
<b>Sottoregione:</b>	La Côte
<b>Produttore:</b>	Paccot-Domaine La Colombe
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Numero di articolo:</b>	0217023

Bild folgt

Photo à venir

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

La Côte AOC  
Domaine La Colombe

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Leggermente fresco, tra i 14 e i 16 gradi