



## 2023 Pinot Noir

Valais AOC, Cave Ardévaz

**Abbinamenti:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Cave Ardévaz
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	
<b>Numero di articolo:</b>	1285623

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pinot Noir**

Valais AOC  
Cave Ardévaz

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Gradazione** 13.0 %

**alcolica:**

**Servizio:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.