



## Pinot Noir Villa, AOC Valais

millésime	2015
contenu	75cl / 50cl
pays	Suisse
provenance	AOC Valais
cépages	100 % Pinot Noir
vinification	6 à 10 jours macération
élevage	env. 2 mois en cuve, puis 5 mois dans des grands tonneaux centenaires en chêne
teneur en alcool	env. 12,6 % vol.
température de service	14 à 16° C
capacité de garde	3 à 8 ans



Robe rouge rubis.

Bouquet des arômes de baies comme des framboises, des fraises et des pruneaux.

Au palais, un mariage harmonieux du fruit et des tanins souples.

Un vin rouge filigrane et ample, avec des arômes intenses et complexes.

Le Pinot Noir s'accorde idéalement avec des grillades, du magret de canard, des plats asiatiques ou italiens et des snacks d'apéritif de fromage ou des canapés.

... il est un de nos vins CLASSIQUES pures et authentiques.