

## GAMME TRADITION

### Pinot Noir AOC Valais

**Caractéristiques** : rouge élevé en foudre

**Cépage** : Pinot Noir

**Terroir** : Sion

**Vinification** : élevage en vases de bois

**Récolte par m2** : 900 gr.

**Dégustation** : au nez, fruits noirs, cerise, mûre, notes de sous-bois, de réglisse, légèrement fumé, complexe; en bouche, attaque soyeuse, tanins nobles et denses mais bien fondus, élégant, belle structure, finale fraîche (potentiel de garde 5 à 10 ans).

**Accompagnement** : viandes rouges, fromages corsés.

**Température de service** : 12 - 14° C



75 cl liège

## GAMME TRADITION

### Pinot Noir AOC Valais

**Merkmale** : Rotwein, im Fuder (grosses Eichenfass) ausgebaut.

**Rebsorte** : Pinot Noir/Blauburgunder

**Terroir** : Sion

**Weinbereitung** : Ausbau in grossen Eichenfässer

**Ertrag per m2** : 900 gr.

**Degustationsnotiz** : im vielschichtigen Bukett schwarze Früchte, Kirschen, Brombeeren, mit einem Touch Unterholz und Lakritze, leicht geräuchert. Samtiger Antrunk, edler und dichter Gerbstoff, jedoch sehr gut eingebunden, elegant, mit guter Struktur und frischem Finale. Lagerungspotenzial 5 - 10 Jahre

**Kulinarischer Einklang** : rotes Fleisch, würzige Käse.

**Genusstemperatur** : 12 - 14° C