



PINOT NOIR

Cépage Pinot Noir Vinification Cuve

Le Pinot Noir est un des cépages les plus fins et les plus élégants du monde. Il trouve, en Valais des terres et un climat à sa convenance. Il peut être soit léger et fin, soit corsé et chaleureux. Actuellement, c'est le cépage le plus planté en Valais.

Dégustation

Celui-ci charmera par ses notes de petits fruits rouges tels que le cassis et les mûres. La bouche est à la fois élégante et fraîche, ponctuée par des notes d'étoiles de badiane et de girofles. Un Pinot Noir qui peut déjà être dégusté pour les impatientes et garder jalousement en cave pour les passionnés.

Gastronomie

accompagnera à merveille des volailles, du poissons grillés et des mets au fromage.

Vinification

Vendange égrappée. Première macération à 4 ° durant 5 jours. Première et deuxième fermentation sous contrôle de température en cuve. Élevage de 7 mois en cuve.