



Pinot Noir de Salquenen AOC

millésime	sur demande
contenu	75cl / 50cl
pays	Suisse
provenance	Valais, AOC Salquenen
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 rubis intense et légèrement violacée.

Saveur des baies fraîches et des cerises acides, une brise de vanille et une note légèrement fumée en fonction du degré de maturation.

Corsé, riche avec des tanins veloutés bien intégrés et une longue finale aromatique.

Un vin fruité et tendre, soutenu par une structure équilibrée.

Le Pinot Noir s'apprécie parfaitement avec des plats de volaille et de veau, de la viande séchée et du fromage.

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

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA | RUELLE DU MANOIR 8 | CH-3960 SIDERS/SIERRE

TEL +41 (0)27 455 15 51 | FAX +41 (0)27 456 44 42 | INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM

WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM