



Completer 2023

CHF 93.00 | 10 cl = CHF 12.40

Un chef-d'œuvre à base du cépage ancestral et presque disparu de completer. Robe jaune clair dense. Des arômes de pomme verte, de noix et d'amande. Le palais racé révèle une interaction aigre-douce intéressante. Une perle rare pour les amoureux de cépages anciens.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Completer
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	207663
Accord mets et vins	Cuisine suisse, Fromages corsés, Crustacés, Viande fumée



Vinification

Vendanges tardives (vers la mi-novembre). La fermentation et l'élevage sont réalisés en fûts usagés.

Terroir

Les excellents sols et le climat chaud de Malans apportent les meilleures conditions pour faire de grands vins. Le domaine Donatsch exploite 6 hectares de vignes, répartis sur différentes parcelles. L'entretien des vignes se fait le plus naturellement possible. Ainsi, les sols sont enherbés depuis des générations et fertilisés de manière purement biologique. Les vignobles doivent rester sains pour les générations futures.





Histoire

La devise de Martin Donatsch: «Toujours en avance sur les tendances, nous sommes restés fidèles à la culture et à la tradition.» Ce vignoble est aux mains de la famille Donatsch depuis plus de 100 ans: c'est ici que les premiers raisins de chardonnay des Grisons ont été vendangés et que les premiers ceps ont été cultivés. C'est également ici que le premier cabernet sauvignon a été dégusté, que le premier crémant Malanser a été produit selon la méthode champenoise et que les premières barriques ont été utilisées dans les Grisons. Martin Donatsch a remporté plusieurs fois le titre de «Champion du monde des producteurs de Pinot Noir».

