



## Malanser Pinot Noir 2022

Dans le nez charmant, des notes fruitées de framboise, un peu d'épices et aussi quelques herbes sauvages au palais frais, élégant et fluide, des arômes de baies des bois mûres, de cynorrhodon et une pointe de réglisse, très souple jusqu'à la finale équilibrée.

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Producteur                    | Von Salis AG                                     |
| Type d'article                | Vin rouge  |
| Pays                          | Suisse   |
| Région                        | Grisons  |
| Sous-région                   | Malans   |
| Appellation                   | AOC  |
| Millésime                     | 2022   |
| Format                        | 75 cl  |
| Alcool                        | 13.5 %   |
| Température de consommation   | 15° - 18°  |
| Conservation                  | jusqu'en 2026                                    |
| Cépages                       | Pinot Noir                                       |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                            |
| Numéro d'article              | 203362   |
| Accord mets et vins           | Poisson, Cuisine suisse, Charcuterie, Veau, Bœuf |



### Vinification

Court chauffage du moût pour un meilleur rendement des substances colorantes et des composants. Fermentation avec des levures sélectionnées pendant environ 7 jours. Élevage en cuve d'acier.

### Terroir

À Malans, les vignes poussent sur les terrains plats devant le village et sur les terrasses escarpées derrière le village.

### Histoire





---

En venant du sud, le pittoresque Malans, premier village viticole, ouvre aux amateurs de vin les portes de la Seigneurie grisonne. Les grandes familles des Grisons vivaient et construisaient autrefois à Malans, comme en témoignent les imposantes maisons patriciennes.

