



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.

