Pinot Noir Tradition 2024

CHF 37.00 | 10 cl = CHF 4.93

Robe pourpre d’un pinot noir traditionnel. Les arômes délicats de framboise, de mûre et d’épices séchées aboutissent à une finale fruitée juvénile, avec des tannins bien fondus.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d’article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	283864
Accord mets et vins	Cuisine suisse, Viande fumée, Fromage, Plats légers, Cuisine italienne

Vinification

La fermentation classique 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.