



## Pinot Noir Unique 2022

CHF 135.00 | 10 cl = CHF 18.00

Cette cuvée monocépage de Malans AOC est une rareté qui n'est produite qu'en petite quantité. Seuls les meilleurs raisins issus de vieilles vignes à faible charge fruitière sont utilisés pour produire ce vin haut de gamme. Le vin déborde de fruit et de matière. Une fois mûr, il développe une complexité extraordinaire qui peut se mesurer aux meilleurs bourgognes. Le nez révèle des arômes de kirsch et de kirsch, de compote de baies, d'huiles essentielles de fruits, de cumin et d'autres épices. En bouche, il est large avec une douceur alcoolique, des tanins très fins et une longue finale harmonieuse.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2032
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	311462
Accord mets et vins	Fromage, Gibier, Plats mijotés



### Vinification

Fermentation classique du moût, rare sélection de pointe. Élevage en barriques 100% neuves.

### Terroir

Les raisins proviennent des meilleurs terroirs et donnent des rendements très faibles.

### Histoire





La devise de Martin Donatsch : "Nous avons toujours une longueur d'avance sur les tendances, mais nous sommes restés fidèles à la culture et à la tradition." Le domaine viticole est entre les mains de la famille Donatsch depuis plus de 100 ans : c'est ici que les premiers raisins de chardonnay ont été récoltés dans la Bündner Herrschaft et que les premiers pieds de pinot blanc ont été cultivés. C'est ici que le premier cabernet sauvignon a été dégusté, que le premier crémant de Malans a été élaboré selon la méthode champenoise et que les premières barriques ont été utilisées dans les Grisons.

