



Pinot Noir Uris 2023

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Il présente un bouquet plaisant aux élégantes notes de baies noires, accompagnées d'une belle nuance fumée. L'attaque fruitée dévoile de fantastiques arômes torréfiés, reflets de l'élevage en fût de chêne. Un pinot noir puissant pourvu d'une longue finale.

Producteur	Davaz
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Fläsch
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323476
Accord mets et vins	Fromage affiné, Agneau, Veau, Bœuf

Vinification

Les raisins sont issus du vignoble «Uris». Seuls les meilleurs d'entre eux sont conservés pour ce vin. Le pinot noir Uris est élevé 12 mois en barriques françaises en bois neuf à 50%.

Terroir

Les Grisons profitent d'un climat très avantageux, grâce à leur emplacement exceptionnel dans la vallée du Rhin et au foehn, un vent chaud du sud. La surface viticole, grande d'environ 420 hectares, est cultivée à près de 80% avec des cépages rouges, le pinot noir étant la star incontestée du vignoble. En raison de la qualité exceptionnelle du vin et des variétés classiques de bourgogne, les Grisons sont souvent qualifiés de «Bourgogne de la Suisse».

Histoire





Le domaine Davaz, dirigé en troisième génération par la famille Davaz, se trouve entre Fläsch et Maienfeld. Les premières vignes furent plantées au meilleur emplacement du village de Fläsch dès 1972. Grâce à une passion et à un engagement considérables, il ne fallut pas longtemps pour que les vins passent de secret bien gardé à produits haut de gamme.

