



## Cuvée Noir 2017

CHF 42.90 | 10 cl = CHF 5.72

Un vin tendance à la robe rubis. Le palais ample de cette cuvée intéressante allie la profondeur du merlot à la finesse et à l'élégance du pinot noir.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2017
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2025
Cépages	Pinot Noir, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	284567
Accord mets et vins	Fromage, Bœuf



### Vinification

Elevage en barriques neuves et usagées.

### 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. A plusieurs reprises, Martin Donatsch a remporté le titre de «Champion du monde des producteurs de pinot noir».

