



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 céps 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».

