



Pinot Noir Tradition 2022

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	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	282862
Accord mets et vins	Cuisine italienne, Plats légers, Fromage, Viande fumée, Cuisine suisse
Avis	Robert Parker 92/100



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 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.

