



Pinot Noir Passion 2022

Dans le verre, un pinot rouge dense. Arômes de fruits noirs épicés, bouche pleine et très noble, sur le bois léger et les poires séchées. Un pinot élégant avec une grande longueur en bouche.

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 2037
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	292962
Accord mets et vins	Plats mijotés, Viande fumée, Fromage, Gibier, Bœuf
Avis	Robert Parker 94/100



Vinification

Fermentation classique du moût et élevage en fûts neufs et usagés.

Terroir

Récolte du vignoble "Spiger".

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 vendangés 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.

