



Pinot Muté 2022

Le «porto» des Grisons. Le vin idéal pour Noël et pour les mois plus froids de l'année. Sa robe rubis dense laisse place à un nez qui évoque les biscuits de Noël (cannelle, poire séchée) et le vieux cognac. Souple et rond en bouche, il rappelle le porto avec une agréable saveur fruitée et sucrée et une finale persistante.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin doux
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	38 cl
Alcool	17.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2042
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	293172
Accord mets et vins	Charcuterie, Fromage, Desserts



Vinification

Pour le pinot muté, la fermentation est interrompue par l'ajout d'eau-de-vie de vin afin de préserver la douceur. L'élevage se fait en barriques d'occasion.

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 cepes 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».

