



Pinot Blanc 2024

Un vin blanc frais de Martin Donatsch. Robe jaune d'or clair. Un pinot blanc fin et typique avec un bouquet délicat de silex, beaucoup de minéralité et une finale ronde et fruitée.

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Producteur | Domaine Donatsch |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | Suisse |
| Région | Grisons |
| Sous-région | Malans |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2024 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | jusqu'en 2029 |
| Cépages | Pinot Blanc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 321864 |
| Accord mets et vins | Plats légers, Poisson, Apéritif |



Vinification

Raisins issus du vignoble élevé «Bovel». La fermentation 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.

