Maienfelder Pinot Noir 2024

Robe pourpre moyen. Un nez de baies sombres et de notes de prune mûre, avec une touche de poivre sous-jacente. Doux en bouche, il présente une légère onctuosité. Le corps modérément puissant est bien équilibré et crée un vin simple et plaisant.

Producteur	Von Salis AG
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Maienfeld
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	323325
Accord mets et vins	Cuisine suisse, Plats légers, Pâtes

Vinification

Court chauffage du moût pour un meilleur rendement des substances colorantes et des composants. Fermentation avec des levures sélectionnées pendant environ 7 jours. Élevage en cuves inox.

Terroir

Les vignobles s'étendent sur une bonne centaine d'hectares et s'élèvent entre 400 et 650 mètres d'altitude.

Histoire

Motivé par son enthousiasme pour les bons vins, Andrea Davaz a fondé en 1994 la société von Salis AG avec deux amis. Von Salis s'approvisionne en raisins auprès de plus de 60 viticulteurs de Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers et Trimmis. Les raisins des Grisons y poussent sur plus de 50 hectares. De plus, Von Salis exploite lui-même environ 2 hectares de ses propres vignes dans la Bündner Herrschaft. La régionalité et la responsabilité écologique sont des priorités.