



## Pinot Noir Passion 2024

Dans le verre, un rouge rubis éclatant. Au nez, des notes épicées de fruits noirs. Bouche ample et très noble, avec des arômes de poire séchée et une légère touche boisée. Un Pinot Noir élégant, doté d'une belle typicité de terroir et d'un bon potentiel de garde.

Producteur	Domaine Donatsch
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Malans
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	38 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2039
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323460
Accord mets et vins	Plats mijotés, Viande fumée, Fromage, Gibier, Bœuf

### 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.

