

Pinot Noir «des Chevaliers»

AOC Valais

DOMAINES CHEVALIERS

SALGESCH · WALLIS · SUISSE · 1936

Der Pinot Noir hat in Salgesch seinen bevorzugten Boden gefunden. Ein kalkhaltiger Boden und sehr günstige klimatische Bedingungen ermöglichen es dem Pinot Noir des Chevaliers, die volle Frucht und Finesse der Rebsorte zum Ausdruck zu bringen.

Le Pinot Noir a trouvé à Salquenen sa terre de prédilection. Un terroir calcaire et des conditions climatiques très favorables permettent au Pinot Noir des Chevaliers d'exprimer tout le fruit et la finesse du cépage.

HERKUNFT | *PROVENENCE*

Schweiz, Wallis | *Suisse, Valais*

BODEN | *SOL*

Kalkhaltig | *calcaire*

TRAUBENSORTE | *CÉPAGE*

Pinot Noir

VINIFIZIERUNG | *VINIFICATION*

Lange Maischegärung, Ausbau im Stahltank
Longue macération et élevage en cuve

FARBE | *COULEUR*

Intensiv rubinrot, ins violette gehende Reflexe
Robe rubis intense à reflets violacés

BUKETT | *BOUQUET*

Frische Früchte, Sauerkirschen-Note. Kräftige Struktur, langes Finale mit Fruchtnoten
Fruits frais, note de griotte. Structure corsée, longue finale avec notes de gelée de framboise

GENUSS ZU |

ACCORDS GOURMANDS

Fleisch, Geflügel oder Hartkäse

Viandes, volailles et fromages à pâte dure

ALKOHOL | *ALCOOL*

13.5% Vol

LAGERUNG | *GARDE*

3-8 Jahre/ans

SERVIERTEMPERATUR |

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13-15°C



DOMAINES CHEVALIERS Varenstrasse 40 | 3970 Salgesch

+41 27 455 28 28 | info@chevaliers.ch | www.chevaliers

DEGUSTATION: Montag-Freitag | Lundi-Vendredi 08:00-12:00 & 13:30-17:00 | Samstag/Samedi 10:00-13:00 Uhr