

## "Amedeo Primus" Pinot Noir Auslese 2016

AOC Grisons

Suisse > Les Grisons

**Garde :**  
3 - 8 ans

**% Vol :**  
13.00°



### Cépage(s) :

Pinot Noir (100%)

### Notes de dégustation

**Robe :** D'un beau rouge sombre et intense.

**Nez :** Aux puissants arômes fruités de mûre, de cassis et de boisé.

**Palais :** Corsé, gras et ample, d'une structure équilibrée, avec de beaux tanins et des arômes soutenus de fruit, de tabac et de vanille.

### Accords mets-vin

Charcuterie, viande séchée, poêlée de champignons, viandes rouges, agneau, filet de chevreuil, capuns, pizokels, fromages à pâte molle ou mi-dure.

### Terroir

Cette sélection de Pinot Noir est issue des meilleures expositions du vignoble épiscopal autour du Château Supérieur de Zizers et aux alentours du domaine Molinàra à Trimmis. Les vignes sont cultivées selon les normes de la production intégrée sur des sols schisteux.

### Vinification

Macération à froid (6°C) durant 8 à 10 jours, suivie d'une fermentation spontanée après un léger réchauffement. Elevage en barriques de chêne français dont 1/4 de bois neuf.

### Œnologue(s)

Cottinelli Malans