Domaine Grisoni Pinot Noir Les Rables

Rødvin / Sveits / Sankt Gallen

Produsent: Domaine Grisoni
Årgang: 2023
Land: Sveits
Distrikt: Sankt Gallen
Område: -
Drue: 100% pinot noir

Veil. pris horeca: 307.12 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 379.9,-
EDP nr. : 9094614
SAP nr. : 9094614
Vinmonopol nr. : 19438201

Innhold:
Syre:4.9
Sukker:0,8
Alkohol:14 %

Om produsenten

Midt i det vakre vinlandskapet i Cressier, mellom innsjøene Neuchâtel og Biel i det vestlige Sveits, finner vi Domaine Grisoni – en familiedreven vingård grunnlagt i 1937. Med snart 90 års erfaring og et tydelig fokus på kvalitet og terroir, regnes Domaine Grisoni som en av nøkkelprodusentene i appellasjonen Neuchâtel AOC, som inngår i vinregionen Les Trois Lacs.
Vinmarkene ligger på kalkholdige, skrånende jordsmonn med morene, sand og leire – forhold som minner om Burgund og er spesielt godt egnet til Pinot Noir og Chasselas. Mikroklimaet preges av nærheten til innsjøene og de beskyttende Jura-fjellene, som gir jevne modningsforhold og friske viner med tydelig mineralsk karakter.
Domaine Grisoni dyrker i dag druer på rundt 12 hektar egne vinmarker, i tillegg til samarbeid med lokale bønder på ytterligere 8 hektar.
Grisoni er først og fremst kjent for sin elegante, terroirdrevne Pinot Noir – fra klassiske cuvéer som *Cuvée Saint-Louis* og *Les Râbles*, til mer strukturerte og komplekse enkeltvinmarksutgaver som *1er Cru*. Vinene har stor presisjon, tydelig frukt og en lett, men dyp struktur. Noen lagres delvis på fat for å tilføre kompleksitet, men friskhet og balanse er alltid i sentrum.

Vinifikasjon

Fermentering og lagring på ståltank.

Smaksbeskrivelse

Dyp rød med blåskjær. Ung og litt krydret aroma av kirsebær, morell og krekling, litt anis, røyk, kamfer og blomster. Fruktig med god fylde, ferskt og litt krydret preg av røde bær, litt krekling, sevje og kamfer.

Passer til

Lam og sau, Lyst kjøtt, Storfe, Storvilt, Svinekjøtt

Bygdøy Allé 23
0262 Oslo
Norge

Tlf:+47 23 20 32 00
post@lamarcwines.com
https://lamarcwines.com