

Pinot noir Plessis, Grand cru Morges AOC La Côte 2017



Weinbauregion

Schweiz, Waadt

Rebsorte(n)

Pinot noir

Degustationsnotizen

Robe

Purpurn schimmernd

Nase

Waldbeerenote

Gaumen

Subtil abgerundet, fruchtig, gefällig

Gastronomie

Grillade, Geflügel, Käse

Serviertemperatur

14 - 16° C

Reifungspotential

3 bis 5 Jahre

Alkoholgehalt

12.8 % vol.

Terroir

Tropfen des "Domaine du Plessis", von den Hängen zwischen Vufflens-le-Château und Denens.

Önologe

Jean-François Crausaz

Weinbereitung

Ausgedehnte Kelterung zur besseren Extraktion der Gerbstoffe. Ausbau in Eichenfässern.