

FUSIO, Pinot Noir, AOC Valais

Description

Un pur Pinot Noir issu d'une sélection de quelques magnifiques parcelles particulièrement propices à ce cépage dans le Valais central. Ce millésime a été vinifié avec beaucoup de fruité et d'élégance. Après une longue macération à froid qui permet d'extraire du fruité et de la couleur, une partie est élevée en cuve de manière classique et une autre en barrique, durant 1 an.

C'est un vin dense et harmonieux, au nez complexe et intense. La bouche est veloutée, souple, accompagnée d'arômes de petits fruits rouges comme le cassis, la framboise et de belles notes épicées de réglisse et de poivre. Il accompagnera à merveille vos plats de poissons, de volaille, mais aussi un apéritif.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl - 37.5 cl

- ✓ **Cépage** : Pinot Noir
- ✓ **Sol** : Moraines glaciaires et alluvions
- ✓ **Air de production** : Valais central
- ✓ **Vinification** : Cuve et partiellement élevé en fût de 400 litres 6 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif, viandes blanches et poissons
- ✓ **Potentiel de garde** : 5 - 8 ans

Dégustation

Élégant et frais, panier de fruits rouges, légère note boisée en finale

Nez - complexe et intense

Bouche - veloutée et souple, arômes de petites fruits rouges, cassis, framboise et notes épicées de réglisse, girofle et de badiane

FUSIO, Pinot Noir, AOC Valais

Beschreibung

Ein reiner Pinot Noir aus einer Auswahl einiger wunderschöner Parzellen, die für diesen Rebsorte im Zentralwallis besonders geeignet sind. Dieser Jahrgang wurde mit viel Fruchtigkeit und Eleganz vinifiziert. Nach einer langen Kaltmazeration, bei der Fruchtigkeit und Farbe extrahiert werden, wird ein Teil des Weins klassisch im Tank und ein anderer Teil ein Jahr lang im Barrique ausgebaut.

Es handelt sich um einen dichten und harmonischen Wein mit einer komplexen und intensiven Nase. Am Gaumen ist er samtig und geschmeidig, begleitet von Aromen kleiner roter Früchte wie Cassis und Himbeere und schönen würzigen Noten von Lakritze und Pfeffer.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl - 37.5 cl

- ✓ **Rebsorte** : Pinot Noir
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft** : Zentralwallis
- ✓ **Weinbereitung** : Tank und teilweise 6 Monate im 400-Liter-Fass gereift
- ✓ **Passt zu** : Aperitif, helles Fleisch und Fisch
- ✓ **Lagerpotenzial** : 5 - 8 Jahre

Verkostungsnotizen

Elegant und frisch, Korb aus roten Früchten, leichte Holznote im Abgang

Nase - komplex und intensiv

Geschmack - samtig und weich, Aromen von kleinen roten Früchten, schwarzer Johannisbeere, Himbeere und würzigen Noten von Lakritze, Nelke und Sternanis

FUSIO, Pinot Noir, AOC Valais

Description

A pure Pinot Noir from a selection of some magnificent plots of land particularly suited to this variety in the central Valais. This Vintage has been vinified with great fruitiness and elegance. After a long cold maceration to extract fruitiness and colour, part of the wine is aged in vats in the traditional way and part in barrels for one year.

It is a dense and harmonious wine, with a complex and intense nose. The palate is velvety and supple, with aromas of small red fruits such as blackcurrant and raspberry and beautiful spicy notes of liquorice and pepper. It is a perfect accompaniment to fish and poultry dishes, but also to an aperitif.

Characteristics

Bottling 75 cl - 37.5 cl

- ✓ **Grape variety:** Pinot Noir
- ✓ **Soil:** glacial moraine and alluvium
- ✓ **Production area:** Central Valais
- ✓ **Vinification :** Vat and partially aged in 400 liter barrels for 6 months
- ✓ **Food pairing :** Aperitif, white meats and fish
- ✓ **Ageing potential :** 5 - 8 years

Tasting notes

Elegant and fresh, basket of red fruits, light woody note on the finish

Nose - complex and intense

Palate - velvety and supple, aromas of red berries, blackcurrant, raspberry and spicy notes of liquorice, clove and star anise