



## Meczan Pinot Nero 2023 Südtirol – Alto Adige DOC

Importation Privée

*J. Hofstätter*

*Le Pinot Noir est cultivé pour la première fois avec succès dans le Trentin-Haut-Adige au début du XIXe siècle. Il devient vite évident que les douces collines et le microclimat unique du haut plateau de Mazon offrent les conditions idéales pour produire un pinot noir d'une qualité de classe mondiale. En tant que famille et cave, nous avons une tradition avec ce cépage qui s'étend sur plus de cent ans. Aujourd'hui, nous cultivons le Pinot Noir avec beaucoup de succès dans les plus beaux terroirs de la région.*

**Région :** Alto Adige - Südtirol

**Cépages :** 100 % Pinot Noir

**Vinification :** Sols composés de mélange d'argile, de chaux et de porphyre érodé. 75% des grappes sont égrappées, tandis que les 25% restants sont placés entiers dans les cuves de fermentation. La fermentation dure 10 jours, pendant lesquels les peaux et autres matières solides sont constamment maintenues en vrac et immergées dans le moût.

**Dégustation :** Le Meczan Pinot Nero se distingue par son caractère variétal incomparable, son arôme distinctif et son caractère fruité, par sa couleur rubis vif aux reflets grenat et son bouquet frais et stimulant aux notes séduisantes de baies des bois et de cerise. En bouche, le Meczan est harmonieux, séveux et moelleux avec un fruit impressionnant.

**Accords :** Délicieux avec les plats de gibiers, les rôtis ou bien les pâtes avec une sauce à la viande.

**Importation Privée**

**SAQ :** 15364624

**Prix licencié :** 32,45\$

**Prix particulier :** 37,80\$

**UVC :** 12

