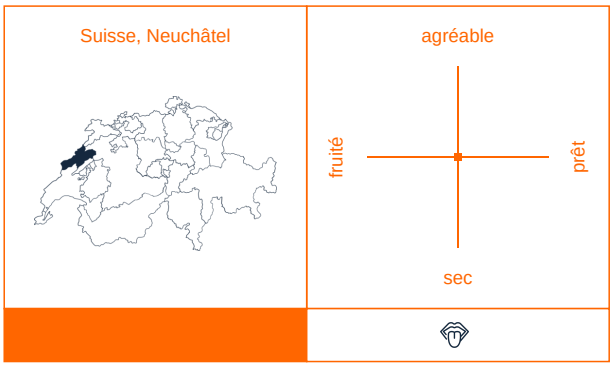
VIN DU DIABLE PINOT NOIR AOC VIN DU DIABLE AOC

DOMAINE VIN DU DIABLE | 2024



Ce nom, plutôt inhabituel pour un Pinot Noir, se rapporte à un événement historique qui se serait produit au début du 19ème siècle. A en croire la tradition, le Général Oudinot serait tombé de cheval en rentrant chez lui après avoir dégusté quelques verres de ce vin rouge de Cortaillod. Il aurait alors crié à son hôte : < Il est du Diable >. Aujourd'hui, le dégustateur peut apprécier un vin d'une complexité et d'une richesse séduisantes, offrant des arômes multiples, subtilement nuancés ainsi qu'un palais charnu d'une belle longueur. De sorte qu'au plus tard en finale, il se retrouve au paradis !



Pinot Noir

Maturité optimale: 2 - 5 Années

Pendant 12 mois en barrique

charcuterie, mets à la viande, cuisine végétarienne, fromages mûrs, tomme

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**

VOI MIGROS partner