

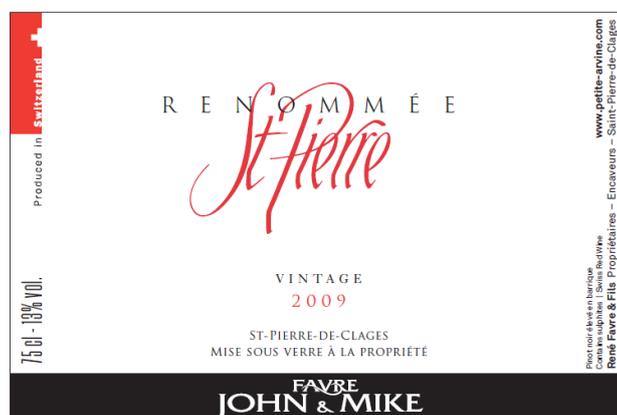
# CUVÉE « LES MAGNIFIQUES »

## RENOMMÉE - ST - PIERRE

CÉPAGE Pinot noir  
APPELLATION Chamoson AOC

### ANALYSES

Alcool total 13 vol/%  
Acidité totale 5.2 gr/l (tartrique)  
Sucre résiduel aucun



### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATIONS

Solennelle robe pourpre foncé aux multiples éclairs tuilés. Voluptueux, le bouquet s'ouvre, sur des parfums de fruits rouges (dominé par la griotte) macérés dans l'alcool, sur des senteurs d'épices (curry, gingembre) et de réglisse fumée. En bouche, de l'attaque au final, sa matière soyeuse aux tanins bien adoucis par un élevage en fût étale toute sa douceur. Au palais, le kirsch, la tapenade, le réglisse, le bois patiné et le silex tapissent longuement les papilles.

### ACCORD GOURMAND

Une valeur sûre à savourer sur une poule faisane à la sarriette.

### BOUTEILLES

75 cl.