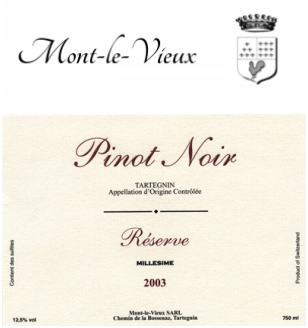
TARTEGNIN "MONT-LE-VIEUX"





El Pueblo de Tartegnin se encuentra situado en el centro de la región de la Côte con los cantones suizos francófonos. Éste se encuentra bien integrado en un entorno de vides.
Su terroir, situado a 496m de altitud, mirando al lago Leman, se beneficia de un clima suave y temperado. El suelo de la orilla, con poca inclinación, se compone de gravas ligeras con muy buen drenaje, lo que produce un vino armonioso.
En lo alto encontramos pendientes del 15-30%, con un suelo más pesado, calcáreo, lo que produce un vino más nervioso. Las vendimias se realizan a mano, con métodos tradicionales respetando el entorno y la cultura ecológica.

Productor:	Mont Le Vieux
Denominación:	A.O.C. Tartegnin
Origen:	Suiza / La Côte
Graduación:	12,5 º
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Pinot Noir 100%
Temperatura de servicio:	14-16°C
Potencial de guarda:	5-6 años
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tinto

NOTAS DE CATA

De un color rojo púrpura. En nariz muestra aromas a frutos rojos (cerezas), licor de frambuesa y arándano. En boca es potente y sedoso, con taninos muy redondos y aromas a fruta madura.

Distribuidora de Primeras Marcas S.A.U
C/ Alemanya 51 · Aptdo. 185 | 08700 Igualada (Barcelona)
T. +34 93 804 55 05 - F. +34 93 805 36 67
primerasmarcas@diprimsa.es
www.diprimsa.es