



Jaffelin Pinot Noir

Tipo: Tinto con Crianza

Añada: 2016

Denominación de origen: Borgoña

Bodega: Meison Jaffelin

Variedades: Pinot Noi

Maridaje: Embutidos, pastel de carne, costillas de cordero, pechuga de pato, queso...

Temperatura: 13 y 15°C.

Premios:

Nota de cata : Color: intenso color rojo-violeta con reflejos brillantes. Nariz: En nariz recuerda a frutas rojas y negras (fresas y arándanos) con notas de especias y regaliz. Boca: Es bastante potente pero suave en la boca, con taninos bien estructurados y redondos. Un toque de roble compensa perfectamente el fruto, dando finura y complejidad aromática (maleza, pan tostado, moca).