



## Balin

Svizzera Italiana IGT, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un vin à l'impressionnante

### Description:

du terroir. Marqué par une densité et une tension remarquables, ce Merlot à la force tranquille allie des arômes fruités intenses, une profondeur épicée et une structure nette. Produit dans le sud du Tessin et minutieusement élevé en barriques, c'est l'un des Merlots au potentiel de garde et au caractère les plus affirmés

### Profil aromatique:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Nez d'une parfaite maturité aux notes de prunes bien mûres, de cerises et d'airelles, sur des touches de moka et de réglisse. Le joli fuité de merlot se dévoile dans la bouche dense et complexe, aux délicates notes épicées, harmonieusement mariées au fruit; d'une grande élégance malgré sa concentration, avec des tannins fermes et des nuances de vanille et de chocolat au lait qui se développent peu à peu; d'une agréable rondeur, il promet un beau potentiel de garde; finale juteuse et très précise.

### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Producteur:** Cantina Kopp von der Crone Visini

**Vol. alcool:** 13.5%

**N° article:** 0301123

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Balin**

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

**Herkunft:** Suisse  
**Notation:** Score 18.5/20  
**Vol. alcool:** 13.5%  
**Servier:** Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.