



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ce millésime anniversaire plaira aujourd'hui, mais aussi demain!

Beschreibung:

Ce Merlot très bien structuré en provenance de Tre Valli, une région au nord du pays, est la grande fierté du domaine Gialdi. Il est comparable à un grand Bordeaux. Les vallons typiques de la région, caractérisés par des sols graniteux et gneissiques, confèrent au Sassi Grossi une superbe minéralité et un excellent potentiel de garde. Le domaine Gialdi célèbre le 30^e millésime de cette icône suisse en l'habillant d'une étiquette spéciale anniversaire. Incontournable, et pas seulement pour les collectionneurs!

Degustationsnotiz:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le bord. Bouquet enchanteur de cerises noires, avec des notes mentholées d'After Eight, et de chocolat crémant avec un soupçon d'anis. Bouche très dense aux arômes prononcés de fruits noirs, accompagnés de tanins très mûrs et tendres, puissant et explosif, s'ajoutent agréablement des notes de torréfaction et beaucoup de chaleur à partir du milieu de bouche, finale qui dévoile un beau potentiel de garde.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Gialdi

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Merlot

Artikelnummer: 0676816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 19/20, Mondial du Merlot Gold/
Cépage(s):	100% Merlot
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.