



2013 36 Trentasei

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Opulent, doux et très complexe

Description:

Un vin de méditation produit à partir de raisins (Merlot) légèrement séchés et élevé 36 mois en barrique. Opulent, doux et très complexe.

Note de dégustation:

Rubis concentré aux nuances grenat. Nez engageant aux parfums de prunes séchées, de pruneaux, et de cerises noires, auxquels se mêlent des nuances de caramel et de chocolat au lait, ainsi qu'un soupçon de noix de coco. Une note de fraîcheur et des tannins polis viennent soutenir la bouche très douce et expressive aux arômes capiteux de framboise et d'airelles; c'est un vin d'une grande intensité, d'une structure et d'une complexité magnifiques avec une longue finale aux notes de moka.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Tessin
Producteur:	Gialdi
Notation(s):	Decanter 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	36 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0877113

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

36 Trentasei

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Decanter 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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 déguster.