



## 2015 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Parker est enthousiaste: «C'est le Merlot le plus fin, le plus précis et le plus délicat jamais par Gaby Gianini et Michele Conceprio.»

### Description:

Gaby Gianini est très attachée au travail en biodynamie au domaine Castello Morcote. Son Merlot tessinois a été élevé 18mois en fûts de chêne français.

### Note de dégustation:

Rouge rubis intense, concentré et profond. Bouquet complexe aux notes de griottes bien mûres et d'épices. Les tannins équilibrés et l'agréable acidité donnent au vin du corps, de l'élégance et la finesse. Un Merlot tessinois tout en élégance !

### Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Castello di Morcote
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0878715

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC  
Tenuta Castello di Morcote

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Parker 92/100
<b>Cépage(s):</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.