



## 2011 Tanvell

Merlot Ticino DOC, Vinattieri Ticinesi

18 grands restaurants en Suisse et en Italie servent ce Merlot, dont quelques bouteilles proposées aux clients de Mövenpick.

### Note de dégustation:

Robe rubis aux reflets rouge-grenat. Bouquet ouvert et très expressif aux parfums de prunes bien mûres et de framboises, avec des notes chocolatées et une trace d'anis. Jolie interaction entre les magnifiques arômes de Merlot et la belle minéralité, vinification précise et beau volume; sous les fins tannins, des nuances de tabac se joignent aux saveurs de petits fruits rouges; un vin concentré, dont la finale montre du potentiel.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Vinattieri Ticinesi
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elaboration:</b>	17 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2024
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Emballage:</b>	Carton de 12
<b>Référence:</b>	0717011075C7100

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

Taille: A7 74x105

### **Tanvell**

Merlot Ticino DOC  
Vinattieri Ticinesi

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2024  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elaboration:** 17 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.