



2014 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot délicieusement fruité du Sottoceneri

Description:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

Note de dégustation:

Robe rubis aux accents violets. Magnifique bouquet vineux rappelant les myrtilles bien mûres et les framboises, avec une note marquée de violette et des nuances de caramel et de fumée froide en arrière nez. Attaque soyeuse et très élégante aux merveilleux arômes de baies bleues et noires, ainsi que de gelée de cynorrhodon ; s'y joignent ensuite de subtils arômes empyreumatiques de moka et de vanille sur des tannins veloutés ; c'est un vin très expressif et merveilleusement équilibré, avec une finale persistante, légèrement minérale. Un des meilleurs Merlot tessinois du millésime.

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: Cantina Kopp von der Crone Visini

Notation(s): Score 18.5/20, Parker 88+/100

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.

Cépage(s): 95% Merlot, 5% Arinarnoa

Emballage: Carton de 6

Référence: 0301114075C6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP

Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20, Parker 88+/100
Traubensorte(en):	95% Merlot, 5% Arinarnoa
Apogée:	Malgré un potentiel de garde de 10 à 20 ans, voire plus, peuvent déjà se savourer sur la jeunesse.
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
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.