



2015 Larum

Rosso del Ticino DOC, Gialdi

Du grand art tessinois par excellence

Description:

Le propriétaire du domaine Gialdi et son oenologue Alfred de Martin font partie des meilleurs acteurs Tessin et forment un duo exceptionnel. En guise de nouveauté, nous vous proposons l'élégante cuvée Larum, assemblage de Merlot (60%), de Cabernet Franc (33%) et d'une petite touche de Syrah (7%), élevé 14 mois en fûts de chêne français. Un vin plein de caractère issu du grand millésime 2015.

Note de dégustation:

Rouge rubis concentré aux reflets grenat. Des nuances épicées agrémentent le sublime bouquet de prunes rouges et de framboises, avec des notes torréfiées marquées. L'attaque en douceur fait place à une explosion de fruits parfaitement structurée, sur des arômes de fruits rouges et d'épices. C'est un vin très expressif aux tanins fondus et parfaitement intégrés et dans lequel on reconnaît clairement l'exceptionnel millésime 2015; finale très puissante et persistante.

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): Score 18/20

Elaboration: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): 60% Merlot, 33% Cabernet Franc, 7% Syrah

Référence: 0921015

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Larum

Rosso del Ticino DOC
Gialdi

Origine: Suisse
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Merlot, 33% Cabernet Franc, 7% Syrah
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 14 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.