



## 2015 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un assemblage rouge de renommée internationale

**Note de dégustation:**

Rouge rubis s'éclaircissant légèrement sur les bords. Nez suave de cerise, de myrtille et de genièvre, avec des notes vanillées. L'attaque élégante, révèle un fruit explosif rappelant les baies rouges et noires, sur une touche épicée ; les tannins sont délicats, des notes de brownies ainsi qu'un soupçon de nougat accompagnent la finale expressive.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

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

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Schreckbichl
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0928715

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

Taille: A7 74x105

### **Merlot-Cabernet Cornelius**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.