



## 2016 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot rare récompensé de 95 points

### Description:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

### Note de dégustation:

Rubis de moyenne intensité, s'éclaircissant vers le disque. Une délicate note de clou de girofle agrément le nez typique du Balin, marqué par le cassis et la cerise, avec des nuances de chocolat noir et de brownies. Bouche aromatique et pleine de finesse, directe et précise, sur des arômes de baies noires et de subtiles notes grillées ; les tanins sont très mûrs et parfaitement intégrés ; finale légèrement épicée et très présente.

### 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:

Kopp von der Crone Visini

### Notation(s):

Falstaff 95/100, Parker 92/100, Score 19/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2026

### Cépage(s):

95% Merlot, 5% Arinarnoa

### Référence:

0301116

## 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):** Falstaff 95/100, Parker 92/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 95% Merlot, 5% Arinarnoa  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 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  
décanter.