



2016 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ce millésime anniversaire plaira aujourd'hui, mais aussi demain!

Description:

Ce Merlot très bien structuré en provenance de Tre Valli, une région au nord du pays, est la grande fierté du domaine Gialdi. Il est comparable à un grand Bordeaux. Les vallons typiques de la région, caractérisés par des sols granitiques et gneissiques, confèrent au Sassi Grossi une superbe minéralité et un excellent potentiel de garde. Le domaine Gialdi célèbre le 30^e millésime de cette icône suisse en l'habillant d'une étiquette spéciale anniversaire. Incontournable, et pas seulement pour les collectionneurs!

Note de dégustation:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant légèrement sur le bord. Bouquet enchanteur de cerises noires, avec des notes mentholées d'After Eight, et de chocolat crémant avec un soupçon d'anis. Bouche très dense aux arômes prononcés de fruits noirs, accompagnés de tanins très mûrs et tendres, puissant et explosif, s'ajoutent agréablement des notes de torréfaction et beaucoup de chaleur à partir du milieu de bouche, finale qui dévoile un beau potentiel de garde.

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:	Gialdi
Notation(s):	Score 19/20, Mondial du Merlot Gold
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	0676816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20, Mondial du Merlot Gold
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2027
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.