



2016 Montagna Magica

Ticino DOC, Merlot del Malcantone, Daniel Huber

Daniel Huber et son fils Jonas livrent un millésime 2016 très puissant et séduisant, avec Montagna Magica très dense et tout en finesse

Note de dégustation:

Robe rouge rubis intense, s'éclaircissant légèrement sur le bord. Des prunes mûres, des framboises et du caramel dominant le nez aristocratique, qui dévoile également quelques notes de cuir et de violette. Attaque très élégante avec beaucoup de cerises, de framboises et d'agréables arômes torréfiés (noisettes grillées), puis viennent de jolies arrière notes minérales ; explosif et puissant, il reste toujours élégant ; finale vive et persistante.

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:	El Seque-Artadi
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.2 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Référence:	0599916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montagna Magica

Ticino DOC
Merlot del Malcantone
Daniel Huber

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.2 %
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.