2016 Larum

Rosso del Ticino DOC, Gialdi

Un bijou tessinois par Feliciano Gialdi

Description:
Le propriétaire du domaine Gialdi et son oenologue Alfred de Martin font partie des meilleurs acteurs du Tessin et forment un duo exceptionnel. L'élégante cuvée Larum, assemblage de Merlot (57%), de Cabernet Franc (23%), d'une petite touche de Syrah (11%) et de Cabernet Sauvignon (9%), est élevée 14 mois en fûts de chêne français. Un incontournable à ce tarif.
Note de dégustation:
Robe rubis puissant aux nuances grenat. Bouquet très vineux qui exhale de merveilleux arômes de prunes, de cerises noires et un peu d'épices, avec en arrière nez des notes envoûtantes de pain bis, du caramel et une touche de fumée. Bouche très fruitée et expressive : les arômes du nez se confirment, des tanins très fins et une fraîcheur bien soutenue ; notes de barrique puissantes et bien structurées dans la finale persistante.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
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
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	57% Merlot, 23% Cabernet Franc, 11% Syrah, 9% Cabernet Sauvignon
Référence:	0921016

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
Cépage(s):	57% Merlot, 23% Cabernet Franc, 11% Syrah, 9% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch