



## 2016 Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva, Cantina Pelossi

Le nouveau millésime 2016 séduit par sa complexité et sa finesse rare

### Description:

Le Lamone figurait sur le podium des meilleurs Merlots tessinois lors du Grand Prix du Vin Suisse de l'année dernière. Le nouveau millésime 2016 séduit par sa complexité et sa finesse rare.

### Note de dégustation:

Rouge rubis profond au centre presque noir. Sublime bouquet aux nuances complexes de mûres et de jus de sureau avec un soupçon de genièvre, puis des notes de chocolat crémant et de cacao. L'attaque dominée par les petits fruits noirs fait place à une bouche puissante, très expressive et pleine de finesse, avec des tanins merveilleusement fondus ; les arômes se prolongent bien au-delà du milieu de bouche, sur des nuances toastées très harmonieuses ; finale persistante et très fine.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Pelossi
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	23 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	0985516

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

Taille: A7 74x105

### Lamone

Merlot Ticino DOC Riserva  
Cantina Pelossi

**Origine:** Suisse  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 23 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.