



2017 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Description:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

Note de dégustation:

Robe rouge rubis aux accents grenat. Des prunes bien mûres, des canneberges et de la gelée d'églatine dans le nez parfaitement mûr, également quelques notes de tabac et de réglisse, pour finir sur de la vanille. Concentré et complexe en bouche, où se manifeste un beau fruit rappelant les cerises rouges et les framboises, avec des notes nettement épicées, puis progressivement aussi du chocolat au lait, agréablement rond, il promet un potentiel de garde grandiose; finale juteuse, très précise avec de légers accents minéraux.

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):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Arinarnoa
Référence:	0301117

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):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Arinarnoa
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 décanner.