



2018 Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

Une vigneronne suisse fort talentueuse

Description:

Gaby Gianini est très attachée au travail en biodynamie au domaine Castello Morcote. Son Merlot tessinois a été élevé 18 mois en fûts de chêne français.

Note de dégustation:

Rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Joli nez aux arômes de framboises et de cerises, avec un souffle d'épices, du chocolat au lait et une pointe de nougat. Attaque douce laissant place à des arômes très expressifs et fruités, de prunes et de petites baies des bois rouges, les arômes toastés sont bien intégrés avec une bonne fraîcheur en arrière plan; texture délicate sur une finale de caractère et persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Castello di Morcote
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Référence:	0878718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello di Morcote

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.