



2018 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

L'incarnation d'un grand vin du Tessin

Description:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Des mûres et du cassis bien marqué dans ce nez typique d'un Balin, également du chocolat noir et des brownies, pour finir sur une légère note de clous de girofle. Bouche gourmande et élégante comme toujours, directe et franche, saveurs de baies noires, avec de délicates notes toastées; des tannins mûrs, parfaitement intégrés; finale très présente, légèrement épicée.

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):	Score 19/20, René Gabriel 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon
Référence:	0301118

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):	Score 19/20, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	90% Merlot, 8% Arinarnoa, 2% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2029
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 décanter.