



2019 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot délicieusement fruité du Sottoceneri

Description:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

Note de dégustation:

Rouge rubis d'intensité moyenne, accents grenat. Prunes bien mûres, airelles rouges et gelée de cynorrhodon dans le nez parfaitement mûr, sur des touches de poivre, de réglisse et de nougat. La bouche concentrée et complexe dévoile un joli fruit de Merlot, rappelant les cerises rouges et les framboises, sur des notes très épicées, un peu de sous-bois et de vanille, agréablement velouté et promettant un bon potentiel de garde; finale très précise, juteuse et persistante.

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 2030
Cépage(s):	94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon
Référence:	0301119

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):	94% Merlot, 5% Arinarnoa, 1% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
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.