2019 Platinum

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Vinification très précise

Description:
Le Platinum est un grand merlot tessinois qui a de fidèles adeptes dans toute la Suisse. Les raisins sont récoltés à maturité optimale, puis séchés dans de petites caisses dans un endroit frais et bien aéré. Les raisins perdent alors environ 10% de leur teneur en eau. La vinification est suivie d'un élevage de plusieurs mois en barriques françaises.

Note de dégustation:
Robe rouge rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Bouquet remarquablement ouvert aux notes opulentes de cerise, de prunes et de framboises, sur des touches de cannelle, d'amandes grillées, de chocolat au lait et une pointe d'anis. L'attaque douce, fait place au fruité parfaitement équilibré de merlot, porté par des notes de fruits rouges et de jolies nuances toastées, d'une texture très fine, fluide et aux tannins mûrs; les arômes persistent bien au-delà du milieu de bouche, notes minérales dans la finale fraîche.

Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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:	Gialdi
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1036919

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Platinum

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch