



2020 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:

Rubis brillant, reflets violets. Une pointe de menthol rehausse le nez expressif et complexe de prunes mûres, cerises noires et pain d'épices. Bouche d'une grande élégance, où la chaleur se développe peu à peu, de délicieuses notes de merlot se marient à de subtils arômes toastés, de caramel, de pain bis et de confitures d'airelles; tannins mûrs et raffinés, vinification d'une extrême précision; très dense dans la finale sophistiquée.

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):	Parker 91+/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0878720

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):	Parker 91+/100, Falstaff 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Bio
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.