



2021 Costamagna SanZeno

Merlot Ticino DOC Riserva, Tamborini

Un vin puissant qui se conserve bien

Description:

Les coteaux de Martigny et de Bovernier sont constitués de sols jeunes influencés par la roche sur laquelle ils se sont formés. La grande diversité de la région permet aux vignerons et aux œnologues de choisir le terroir le plus adapté à chaque cépage. De cette façon, des vins typiques de haute qualité peuvent être produits

Note de dégustation:

Rubis, reflets grenat. Au nez, un merlot de rêve, très expressif, rappelant les prunes sucrées et la gelée de fraises, sur de discrètes épices, du caramel et du chocolat au lait. Concentré et fantastiquement équilibré en bouche, avec des arômes de fruits rouges se mariant à des nuances de moka et de vanille, très souple avec des tannins mûrs en soutien; texture parfaite dans la longue finale marquée par la cerise.

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:	Tamborini
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1221921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Costamagna SanZeno

Merlot Ticino DOC Riserva
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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 déguster.