



2021 Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC, Luigi Zanini

Splendide nouveau merlot du Castello Luigi

Description:

Ce vin a été élevé environ 17 mois en fûts de chêne français à la manière d'un Bordeaux très haut de gamme. Ce Merlot magnifique, plein de caractère, de tension et de finesse, montre d'excellentes dispositions pour un long vieillissement.

Note de dégustation:

Rubis saturé, reflets violets. Impressionnant bouquet aux multiples facettes révélant des notes de myrtilles et de framboises, de moka, de vanille bourbon et un peu de sous-bois. L'attaque veloutée fait place à un fruit intense et ciselé, gelée de cerise et mûres, avec des notes toastées puissantes, ainsi que des touches d'épices et de réglisse; fantastique finale avec beaucoup de potentiel.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:SuisseRégion:TessinProducteur:Castello Luigi

Notation(s): Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische Weinzeitung 18/20

Elevage: 17 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée:jusqu'en 2034Cépage(s):100% MerlotRéférence:1250921



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Belvedere del Castello Luigi

Merlot del Ticino DOC Luigi Zanini

Origine: Suiss

Notation(s): Parker 93/100, Score 19/20, Schweizerische

Weinzeitung 18/20

Cépage(s):100% MerlotApogée:jusqu'en 2034Viticulture:TraditionnelleElevage:17 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.