



2021 Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC, Tenuta Castello di Morcote

N'est produit que dans les meilleures années

Description:

La Riserva Castello di Morcote, très limitée et de longue garde, est composée de merlot et d'un peu de cabernet franc et a été élevée pendant une longue période en barriques françaises. Les vignobles font partie de la zone DOC du Castello di Morcote.

Note de dégustation:

Rouge rubis moyen s'éclaircissant légèrement vers le disque. Le nez montre une grande affinité bordelaise avec ses notes de prunes et de cerises rouges, sur des touches d'épices exotiques et d'herbe à curry, ainsi que d'agréables nuances toastées et un soupçon de sous-bois. Outre les arômes de fruits rouges, la bouche complexe révèle de magnifiques notes toastées et de moka, sur un peu de cuir et de vanille, vinification très précise et tannins fondus, belle fraîcheur au-delà du milieu de bouche; finale légèrement minérale laissant présager un fantastique potentiel de garde.

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:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Castello di Morcote
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1035221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello di Morcote Riserva

Merlot Ticino DOC

Tenuta Castello di Morcote

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Merlot
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.