



2015 Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC, Luigi Zanini

Une référence pour le vin suisse

Description:

La Revue vinicole suisse lui attribue la note suprême de 20/20 et le sacre vin suisse de l'année 2017. À l'instar des grands vins de Bordeaux, il a été élevé en fûts de chêne français. Une référence pour le vin suisse!

Note de dégustation:

Robe rubis intense aux accents grenat. De subtiles notes de pain d'épices rehaussent le nez complexe et superbement fruité, rappelant les prunes, les cerises à la cannelle et le chocolat crémant. On retrouve une connotation bordelaise marquée dans la bouche puissante, très concentrée et explosive, aux tanins veloutés; finale interminable, légèrement fraîche.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec de la chasse, comme une selle de cerf, ou du bœuf, comme une entrecôte beurre café de Paris, un ragoût ou une pièce braisée. Délicieux également avec des fromages bien faits.

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: Castello Luigi

Notation(s): Schweizerische Weinzeitung 20/20, Score 20/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2032

Cépage(s): 87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc

Référence: 0355215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Castello Luigi

Rosso del Ticino DOC
Luigi Zanini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Schweizerische Weinzeitung 20/20, Score 20/20
Cépage(s):	87% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.