



2015 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

Un Merlot délicieusement fruité du Sottoceneri

Description:

Il compte parmi les grands Merlots tessinois.

Note de dégustation:

Rouge rubis s'éclaircissant légèrement vers le disque. Des touches de tabac et de réglisse rehaussent le bouquet parfaitement ouvert et rappelant les prunes bien mûres, les cerises et les airelles. Concentré et opulent en bouche, le Merlot y dévoile toute sa finesse, accompagné de subtiles notes épicées et de violettes ; ses tannins sont fermes, mais sa concentration n'enlève rien à son élégance ; des nuances de vanille et de chocolat au lait se développent peu à peu ; c'est un vin d'une agréable rondeur et d'un beau potentiel de garde, sur une finale précise et fondante.

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: Cantina Kopp von der Crone Visini

Notation(s): Parker 91/100, Score 19/20

Elaboration: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): 95% Merlot, 5% Arinarnoa

Référence: 0301115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Balin

Svizzera Italiana IGP

Cantina Kopp von der Crone Visini

Origine: Suisse
Notation(s): Parker 91/100, Score 19/20
Traubensorte(en): 95% Merlot, 5% Arinarnoa
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.