



"Un Merlot délicieusement fruité du Sottoceneri"

2015 Balin

Svizzera Italiana IGP, Cantina Kopp von der Crone Visini

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 aïrelles. 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.
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	Parker 91/100, Score 19/20
Pays d'origine:	Suisse
Cépage(s):	95% Merlot, 5% Arinarno
Vol. alcool:	13.5 %
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.
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.
Apogée:	jusqu'en 2026
Producteur:	
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0301115075C6000

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
Cépage(s):	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 décanter.