



## 2018 Merlot-Cabernet Cornelius

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

Un assemblage rouge de renommée internationale

**Note de dégustation:**

Rouge rubis saturé, sombre au centre. Sureau, mûres et une pointe de genièvre dans le nez aux nuances de vanille et de moka puissant. L'attaque élégante fait place à une explosion de fruits veloutés, sur des nuances épicées; tannins mûrs et d'une grande finesse, des notes de brownies et un soupçon de nougat accompagnent la finale expressive. Grand 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Trentin-Haut Adige
<b>Producteur:</b>	Schreckbichl
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0928718

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Merlot-Cabernet Cornelius**

Südtirol Alto Adige DOC  
Schreckbichl Colterenzio

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	14 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.