



## 2020 Balin

Svizzera Italiana IGT, 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. Nez d'une parfaite maturité aux notes de prunes bien mûres, de cerises et d'airelles, sur des touches de moka et de réglisse. Le joli fruité de merlot se dévoile dans la bouche dense et complexe, aux délicates notes épicées, harmonieusement mariées au fruit; d'une grande élégance malgré sa concentration, avec des tannins fermes et des nuances de vanille et de chocolat au lait qui se développent peu à peu; d'une agréable rondeur, il promet un beau potentiel de garde; finale juteuse et très précise.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Kopp von der Crone Visini
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0301120

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

Taille: A7 74x105

### **Balin**

Svizzera Italiana IGT  
Cantina Kopp von der Crone Visini

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	92.5% Merlot, 5% Arinarnoa, 2.5% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.