



2020 Lumano

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Expression et finesse pour ce Merlot tessinois

Description:

À travers ses vins, le domaine Tamborini de la région de Lugano a largement contribué à l'essor des Merlots tessinois. Avec le Lumano, Luca Biffi, oenologue chez Tamborini, montre toute son habileté en matière de vinification de ce cépage, sans jamais perdre de vue la gouleyance des vins. Après 15 mois d'élevage en barriques, seuls les meilleurs fûts sont retenus pour cette sélection Mövenpick exclusive.

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé. Des nuances toastées de chocolat, de moka et une pointe de vanille dans le nez très harmonieux et puissant sur un peu de liqueur de cerise. Élégant dans la bouche fruitée-épicée, aux arômes de petits fruits noirs, avec un peu de violette, ainsi qu'un soupçon de bois de cèdre et de noix; aromatiquement persistant bien au-delà du milieu de bouche, avec une note de fraîcheur qui arrondit parfaitement l'ensemble, un souffle d'amande amère accompagne la finale.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Tessin
Producteur:	Tamborini
Notation(s):	Score 18/20, Vinum 93/100, Falstaff 91/100
Elevage:	15 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Merlot
Référence:	1242620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Lumano

Merlot Ticino DOC
Tamborini

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20, Vinum 93/100, Falstaff 91/100
Cépage(s):	100% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	15 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.