



## 2021 Lumano

Merlot Ticino DOC, Tamborini

Un merlot tessinois avec expression et finesse

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Tessin
<b>Producteur:</b>	Tamborini
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Référence:</b>	1242621

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

Taille: A7 74x105

### **Lumano**

Merlot Ticino DOC  
Tamborini

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 90/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Merlot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2031
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	15 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.