Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België



Marjan Simcic Merlot Opoka Cru 2019

Couleur rouge pourpre. Au nez on retrouve des arômes de prunes mûres, de myrtilles et de mûres associés à une touche fumée provenant de la maturation du bois. Laissez ce vin mûrir un peu plus longtemps et vous serez récompensé par les arômes typiques de vieillissement de cuir, de cèdre et de cigare. Bouche ample et ferme avec des tannins persistants mais mûrs. Arrière-goût très long.

C'est un vin de garde. Si vous le buvez maintenant, il est recommandé de le laisser dans la carafe pendant quelques heures.

Nous le répétons sans cesse : les vins de Marjan Simcic sont de classe mondiale. Ils sont servis dans les meilleurs restaurants du monde. Et bientôt à votre table aussi ?

Il s'agit du même clone de Merlot que celui cultivé à Pétrus à Bordeaux, avec des grappes longues et lâches et de petites baies. Les fruits sont sélectionnés dans une partie haute du vignoble, aérée et ensoleillée toute la journée. Il est brillant, d'un rouge rubis-pourpre dans le verre, sans surextraction. Le nez est raffiné et attrayant avec des notes de framboise, de mûre et de mûre, recouvertes de touches de café torréfié et de vanille fine. Le palais présente de jolis arômes de cerise et de mûre de Logan avec une touche de clou de girofle et une structure tannique granuleuse et jeune, promettant une longue vie.

50,41 €

Domaine viticole	Marjan Simcic
Pays - Région	Slovénie, Goriska Brda
Style de goût	Rouge : complexe et puissant
Raisins	Merlot
Viticulture	Conversion Bio
Vinification	Vendanges manuelles, macération pelliculaire de 28 jours, 30% de grappes entières ; fermentation spontanée avec des levures issues du raisin.
Maturation	48 mois en fûts de chêne de 225l ; dont jusqu'à 30 % sont neufs.

Bottleneck BV
Draaiboomstraat 97
2660 Hoboken-Antwerpen
België

Drinking window	2024-2035
Gastronomie	Viandes rouges, maturées à sec, gibier
Volume (cl.)	75.0
Pourcentage d'alcool	14.5