



Soirée dégustation du jeudi 28 Mars

Suisse — Canton du Tessin

Les rendez-vous de la Vinothèque



LES RENDEZ-VOUS DE LA VINOOTHÈQUE

- Date et heure :** Jeudi 28 Mars
De 19h00 à 22h00
- Lieu :** La Vinothèque
Rue Haute 17 2013 Colombier
032 842 64 30
- Thème :** Suisse – Canton du Tessin
- Prix :** CHF 50.- par personne
- Livret de dégustation
 - Accord gourmand
- Nb participants :** 12 personnes maximum





LEVENTINA

BLENIO

VALLEMAGGIA

RIVIERA

LOCARNO

BELLINZONA

LUGANO

MENDRISIO

Le Tessin

Introduction :

Le Tessin est le quatrième canton viticole de Suisse par son importance après, le Valais, Vaud et Genève. Il s'étend de Giornico au nord à Chiasso au sud.

Ce vignoble de 1050 hectares est séparé par la chaîne montagneuse des Monte-Ceneri, est divisé en deux zones de production bien distinctes : au Nord le Sopraceneri et le Sottoceneri au Sud.

Le canton du Tessin produit surtout du vin rouge. L'ensemble des cépages rouges cultivés représentent 98 % de la production de vins tessinois.

Climat :

Le Tessin est situé loin de la mer, mais son climat est fortement influencé par la Méditerranée et se distingue ainsi des autres régions de la Suisse.

Le nombre impressionnant d'heures d'ensoleillement et les températures moyennes élevées favorisent la bonne maturation des raisins.

Cépages :

Parmi les cépages rouges, le Merlot, représente 88 % de la production.

En rouge, il est autant vinifié pour en faire des vins frais et juteux, à boire dans leur jeunesse que pour en faire des vins plus structurés taillés pour la garde après un passage en fût de chêne.

Le Bianco di Merlot, quant à lui, est une quasi-exclusivité tessinoise. Les styles de ce vin peuvent beaucoup varier en fonction des vinifications.

Viennent ensuite le Pinot noir, plus précoce que le merlot pour les régions de plus de 500 mètres d'altitude, le Cabernet-Franc et la Bondola, cépage autochtone du Sopraceneri qui est vinifié sous l'appellation Nostrano, le vin rouge typique du Tessin.

Pour les vins blancs on retrouve principalement le Chardonnay, le Sauvignon blanc, le Müller Thurgau ainsi que le Pinot blanc et le Pinot gris.

Le Tessin produit également de l'eau-de-vie à partir de marc de raisin la grappa.

VINS DU TESSIN - BLANC

1)



Vallombrosa Bianco del Ticino DOC 2017 75cl 17.90

Cépages : Chardonnay, Sauvignon blanc, Merlot

Caractère : Robe jaune pâle, au nez floral et fruité. En bouche on
Une belle harmonie avec une finale persistante.

Maturité : A boire dans les 2 ans.

Accompagnement : À l'apéritif, avec des poissons du lac, et
les viandes blanches.

2)



Terre di Gudo Bianco Ticino DOC 2018 75cl 17.90

Cépages : Merlot vinifié en blanc

Caractère : Robe jaune clair avec des reflets vert tendre, au nez notes
aromatiques et fruitées de pêche blanche légèrement poivrée.

Maturité : A boire dans les 2 - 3 ans.

Accompagnement : À l'apéritif, avec le poisson, la charcuterie et les
fromages pas trop corsés.

VINS DU TESSIN – ROSÉ ET ROUGE

3)



Osé Rosato di Merlot Ticino DOC 2017 75cl 18.90

Cépages : Rosé de Merlot

Caractère : Robe rose saumon, au nez intense, avec des notes florales de fleurs blanches, belle rondeur en bouche sur la fraîcheur, finale persistante. Vin de plaisir.

Maturité : A boire jeune dans les 1 à 3 ans.

Accompagnement : Excellent à l'apéritif, avec des plats froids tels que le jambon cru, le carpaccio, les spécialités de pâtes.

4)



Vallombrosa Rosso Ticino DOC 2015 75cl 19.90

Cépages : Merlot

Caractère : Robe rouge rubis, au nez légèrement épicé sur des notes de baies rouges. Bouche riche et intense soutenue par des jolis tannins. Un vin élégant qui reflète la typologie du cépage Merlot.

Maturité: Peut se garder 5 à 6 an

Accompagnement : Sur des viandes rouges, spécialités de chasse et fromages raffinés.

VINS DU TESSIN - ROUGE

5)



Terre di Gudo Rosso Ticino DOC 2016 75cl 20.00

Cépages : Merlot

Caractère : Robe rouge rubis, au nez notes de fruits mûrs et d'épices.
Vin bien équilibré avec une belle structure, doux et persistant en finale.

Maturité : Peut se garder 5 à 6 ans.

Accompagnement : Sur des entrées estivales, viandes grillées et fromages affinés.

6)



Tenuta San Domenico
Merlot del Malcantone Ticino DOC 2015 75cl 24.80

Cépage : Merlot

Caractère : Robe rouge rubis, au nez intense, avec des notes de fruits des bois, d'épices avec un léger parfum de vanille. Vin rond et savoureux sur des tannins moelleux et intenses.

Maturité : Agréable dans sa jeunesse mais peut se garder 5 à 6 ans.

Accompagnement : Les viandes rouges, les spécialités italiennes et les fromages raffinés.

VINS DU TESSIN - ROUGE

7)



Passo di Tambo Merlot Ticino DOC 2018 75cl 18.50

Cépages : Merlot

Caractère : Robe rouge rubis, au nez notes fruitées, et florales (pétales de rose, confiture de fraises). Vin riche avec des tannins Moyennement structurés, souple et agréable. Finale longue et persistante.

Maturité : Peut se garder 3 à 5 ans.

Accompagnement : Entrées estivales, grillades, polenta et fromages peu corsés.

BON DE COMMANDE

Nom Prénom

N° client N° Tél

E-mail

Paiement par carte de débit (Poste, Maestro) Marchandise prise à la Vinothèque

Adresse

NPA Localité

N° Vins	Dénomination	CI	Prix	Nbre de blles
1)	Vallombrosa Bianco del Ticino DOC 2017	75	17.90	
2)	Terre di Gudo Bianco del Ticino DOC 2018	75	17.90	
3)	Osé Rosato di merlot Ticino DOC 2017	75	18.90	
4)	Vallombrosa Rosso Ticino DOC 2015	75	19.90	
5)	Terre di Gudo Rosso Ticino DOC 2016	75	20.00	
6)	Merlot del Malcantone Ticino DOC 2015 Tenuta San Domenico	75	24.80	
7)	Passo di Tambo Merlot Ticino DOC 2018	75	18.50	

Prix Promotionnel : 10% sur les commandes passées durant la dégustation.

Rue Haute 17 – 2013 Colombier

Tél. 032 842 64 30

Mardi – vendredi : 10h00-12h30 – 13h30-18h30 / samedi : 10h00-16h00

lavinotheque@thiebaud.ch / www.thiebaud.ch/lavinotheque

