



Marjan Simcic Merlot Opoka Cru 2018

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 ?

Prix du monde des vins Decanter : note 95/100 !

James Suckling : 97/100

49,59 €

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.
Drinking window	2024-2035
Gastronomie	Viandes rouges, maturées à sec, gibier
Volume (cl.)	75.0



Pourcentage 14.5
d'alcool