



2014 Cuvée Constance

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Charmeur aus dem sonnenverwöhnten Roussillon

Beschreibung:

Die wunderbar fruchtige und herrlich frische Cuvée Constance ist das schönste Beispiel für die furiosen Fortschritte in der südfranzösischen Appellation Côte du Roussillon Villages. Hinter dem Erfolg von diesem Klassewein steckt Jean-Luc Thunevin, der Besitzer des bei Bordeaux-Liebhabern fast kultartig verehrten St-Emilion-Weinguts Château Valandraud.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot, feinwürzig-mineralischer Duft mit viel schwarzen Beerenaromen und einem attraktiven Spektrum Kräutern der Provence. Der aktuelle Jahrgang trinkt sich wundervoll offen, zeigt sich rundum attraktiv, saftig und mit viel Frucht reifer Brombeeren, Cassis und absolut samtig-weichen Tanninen. Sehr schön die untermalende, pfeffrige Würze und die dezent rauchigen Nuancen. Ein herrlich trinkiger und zugänglicher Roter ganz aus dem Süden Frankreichs, der einen ausgezeichneten Wert darstellt. Unbedingt probieren!

Passt zu:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Score 18/20, Wine Spectator 89/100, Parker 87-89/100
Herstellung:	18 Monate in Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Traubensorte(n):	50% Grenache, 50% Carignan
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0363214075C6000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée Constance

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18/20, Wine Spectator 89/100, Parker 87-89/100
Traubensorte(en): 50% Grenache, 50% Carignan
Trinkreife: Jetzt bis 2020
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Zementtank
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.