



## Maury 1975 AOC

Vin doux naturel, Domaine Calvet-Thunevin

### Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

### Accompagne idéalement:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

### Servierempfehlung:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés.

Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France                  |
| <b>Produzent:</b>      | Domaine Calvet-Thunevin |
| <b>Elevage:</b>        | en Foudre               |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle          |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 16.5%                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Grenache Noir      |
| <b>Artikelnummer:</b>  | 1410875                 |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Maury 1975 AOC

Vin doux naturel  
Domaine Calvet-Thunevin

|                     |                                                                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                    |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Grenache Noir                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>     | Traditionnelle                                                                                                            |
| <b>Elevage:</b>     | en Foudre                                                                                                                 |
| <b>Vol. alcool:</b> | 16.5%                                                                                                                     |
| <b>Servier:</b>     | Le Sherry entre 8 et 10 degrés.<br>Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les<br>Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés. |