



Maury 1975 AOC

Vin doux naturel, Thunevin-Calvet

Une douce tentation venue du cœur du Roussillon

Description:

Ce vin doux naturel rouge du Domaine Calvet-Thunevin provient de Maury, l'une des appellations de vins doux les plus traditionnelles de France. La région est située dans le nord chaud et venteux du Roussillon, où les sols d'ardoise noire emmagasinent la chaleur de la journée et la restituent lentement pendant la nuit – un terroir qui produit depuis des siècles des vins de grenache concentrés et d'une couleur sombre intense. Grâce au mutage traditionnel, la fermentation est arrêtée prématurément, ce qui permet de conserver le sucre naturel du raisin. Ce procédé confère au vin du corps, de la profondeur et une douceur caractéristique qui s'intensifie pendant la longue période de maturation et produit un jeu d'arômes complexe.

Profile aromatique:

Va bien avec:

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.

Température:

Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Thunevin-Calvet
Fabrication:	en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	16.5%
Raisins:	100% Grenache Noir
N° article:	1410875

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Maury 1975 AOC

Vin doux naturel
Thunevin-Calvet

Pays d'origine: France
Raisins: 100% Grenache Noir
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Foudre
Teneur en alcool: 16.5%
Température: Différents styles exigent des températures différentes: Fino/manzanilla: 6 à 8 °C; amontillado: 12 à 14 °C; Pedro Ximénez: 12 à 14 °C. Servir les jeunes portos entre 14 et 16 °C et les vieux portos entre 16 et 18 °C.