



Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

L'astre des contrées sauvages du Sud

Beschreibung:

Notre meilleure vente du Midi. Une véritable star de notre gamme, depuis des années. Invitez l'été à votre table et évadez-vous dans des champs de lavande.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond aux reflets rubis foncé. Gâteau aux prunes, cerises amarena et jolies notes de caramel dans le nez gourmand, sur des touches de poires séchées et de délicates nuances de cannelle. Bouche fluide et juteuse à la chaleur inimitable du Roussillon, opulence de fruits primaires rappelant les cerises et les pruneaux, avec un soupçon de biscuits aux noix. Agréable texture et parfait équilibre jusque dans la finale juteuse.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Thunevin-Calvet

Elevage: 18 Mois en Cuve ciment

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan

Artikelnummer: 0484823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.