MÖVENPICK
VINS



Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Thunevin-Calvet

Un plaisir génial venu du Roussillon ensoleillé

Description:
L'Étoile du Sud est un vin plein de tempérament issu de la pointe sud du Roussillon, et un véritable coup de maître qui témoigne avec force du succès de la collaboration entre le légendaire spécialiste du Bordeaux Jean-Luc Thunevin et Jean-Roger Calvet, vigneron de Maury. Avec sa chaleur incomparable, sa richesse et ses arômes envoûtants de cerise noire, il incarne magnifiquement la puissance sensuelle et l'élégance du Roussillon.

Profile aromatique:
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.

Va bien avec:
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre 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.

Température:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Thunevin-Calvet
Fabrication:	18 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	15.0%
Prêt à boire:	jusqu'en 2032
Raisins:	60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
N° article:	0484823

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Thunevin-Calvet

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 18/20
Raisins:	60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
Prêt à boire:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	18 Mois en Cuve ciment
Teneur en alcool:	15.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch