



Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vin rouge magique produit aux confins des Pyrénées!

Beschreibung:

Dans le sud du Roussillon, près de la frontière espagnole, naissent certains des vins rouges français les plus intéressants actuellement. Cabanon est l'un d'entre eux et sort tout droit de la nouvelle cave ultramoderne créée par Jean-Luc Thunevin et Jean-Roger Calvet, respectivement spécialiste des vins de Bordeaux et vigneron originaire de la région. Pour produire Cabanon, ces derniers ont sélectionné les meilleures parcelles de vignes de 40-ans d'âge environ, plantées sur un sol rocheux et riche en minéraux. Les raisins ont été récoltés à la main et ont donné naissance à un vin rouge velouté, opulent et baigné par le soleil méditerranéen!

Degustationsnotiz:

Robe sombre, impénétrable au centre. Jolie note toastée de café dans le bouquet fruité envoûtant de compote de prune et de confiture de mûres. Bouche fluide et onctueuse révélant à nouveau beaucoup de fruits primaires, sur la chaleur unique du Roussillon, agréable alternance entre ampleur, personnalité et douceur d'extrait, cerises à la cannelle et chocolat aux noix, juteux jusque dans la finale de baies noires.

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: Thunevin-Calvet

Elevage: 18 Mois en Cuve ciment

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah

Artikelnummer: 0836622

Einstekkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
A boire:	jusqu'en 2031
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.