

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Une valeur sûre gorgée de soleil du Roussillon

Beschreibung:

Ce vin plein de tempérament issu de la pointe sud du Roussillon est un véritable coup de maître. Preuve que la collaboration entre le légendaire spécialiste du Bordeaux, Jean-Luc Thunevin, et Jean-Roger Calvet, vigneron de Maury, est fructueuse. L'Étoile du Sud est une valeur sûre qui ravit les papilles avec sa chaleur typique du Roussillon et ses arômes de cerise noire.

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 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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine Thunevin-Calvet

Elevage: en Cuve ciment **Viticulture:** Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2031

Cépage(s): 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

Artikelnummer: 0484822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: France

Notation: Falstaff 90/100, Score 18/20

Cépage(s): 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

A boire: jusqu'en 2031
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Cuve ciment

Vol. alcool: 14.5%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.