MÖVENPICK
VINS



Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Thunevin-Calvet

Une valeur sûre gorgée de soleil du Roussillon

Description:
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.

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:	en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	14.5%
Prêt à boire:	jusqu'en 2031
Raisins:	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
N° article:	0484822

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

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:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Raisins:	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Prêt à boire:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve ciment
Teneur en alcool:	14.5%
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