



Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Puissant doté d'une fascinante minéralité, reflet de son terroir

Description:

Le star «Bad Boy» du Bordelais, Jean-Luc Thunevin, et Roger Calvet créent ensemble des vins. À Maury, au cœur du Roussillon à la beauté sauvage, ils élaborent de véritables pépites de classe internationale. Les vignes s'épanouissent sur des sols de schiste et de granit. Les Dentelles réunit tout ce que l'on peut attendre d'une sélection haut de gamme.

Profil aromatique:

Grenat pourpre intense, centre lumineux. Chocolat aux raisins secs et compote de prunes dans le nez suave, sur des cerises noires et de discrètes notes de pain d'épices. Bouche veloutée et souple, le vin coule avec élégance et une délicate pression, sur des arômes de grains de raisin et de cerises au chocolat, belle douceur des baies et tannins parfaitement intégrés, il développe constamment de nouvelles nuances, jus de pruneau et gelée de mûres, avec l'indéniable chaleur du Roussillon, il est souple et juteux jusque dans la longue finale gourmande. Élégant et généreux à la fois.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Thunevin-Calvet

Fabrication: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2038

Raisins: 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

N° article: 0643320

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19/20, James Suckling 91/100
Raisins: 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Prêt à boire: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.