



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Toute la vigueur du Midi: Grenache issu de vignes vieilles de 80 ans

Beschreibung:

L'un des plus grands vins rouges français. Issu de vignes de 80ans d'âge moyen.

Degustationsnotiz:

Rouge puissant. Nez dense, typique, exhalant la framboise, le cacao, le chocolat noir et le poivre, avec une odeur de fumé qui signe un bois neuf. Ce vin riche, opulent, présente des arômes amples mais aussi subtils; tanins encore jeunes, mais ultrafins, minéralité fraîche; très complexe et long en bouche, d'une texture élégante et au fruité distingué.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Produzent:	Domaine Thunevin-Calvet
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	0767410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Grenache Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.