



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La puissance méridionale

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre soutenu, sombre et profond. Son intensité épicée et son opulence se dévoilent déjà dans le nez aux parfums de petits fruits noirs, de cacao, de chocolat amer, de poivre et de notes toastées. La bouche presque décadente est d'un pur hédonisme avec ses saveurs intenses de liqueur de cassis, de violettes et d'épices variées. La puissance du fruit est tout simplement renversante, sans l'ombre d'une aspérité et avec une finale de "Blockbuster" qui persiste plusieurs minutes. Velouté, noble et pur il peut se boire dès à présent, mais il s'affinera encore avec les années. Magnifique.

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: jusqu'en 2028

Cépage(s): 65% Grenache Noir, 35% Syrah

Artikelnummer: 0767413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95-97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	65% Grenache Noir, 35% Syrah
A boire:	jusqu'en 2028
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.