

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Remarquable assemblage signé Thunevin-Calvet

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Pourpre impénétrable. Cerises amarena et prunes douces dans le nez développant toujours de nouvelles facettes, gianduja, pain d'épice et chocolat aux raisins secs. Bouche puissante avec une merveilleuse douceur d'extrait et des tannins parfaitement mûrs, magnifique équilibre, baies noires et compote de cerises, chaleur incomparable jusque dans la finale persistant plusieurs minutes.

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'accomode 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 2035

Cépage(s): 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Artikelnummer: 0767417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: France

Notation: Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100

Cépage(s): 80% Grenache Noir, 20% Syrah

A boire: jusqu'en 2035
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.