



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'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

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

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