



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Remarquable assemblage signé Thunevin-Calvet

Description:

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

Profil aromatique:

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.

Va bien avec:

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.

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 Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2035

Raisins: 80% Grenache Noir, 20% Syrah

N° article: 0767417

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95-97/100
Raisins: 80% Grenache Noir, 20% Syrah
Prêt à boire: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Foudre
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.