MÖVENPICK
VINS




# L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Vin rouge du Roussillon produit par le Domaine Thunevin-Calvet

**Description:**
En 2001, c'est dans le Roussillon que le jeune vigneron Jean-Roger Calvet et le propriétaire du château Valandraud ont eu l'idée de fonder le Domaine Thunevin-Calvet. Un vignoble de 60 hectares est dédié à la culture de Grenache, de Syrah, de Carignan et de Mourvèdre. L'Amourette est un superbe écho, aux accents bordelais, de la symbiose entre charme méridional et complexité.

**Profile aromatique:**
Grenat saturé, centre rubis. Bouquet fruité et complexe, avec des notes de pain d'épices, de groseilles, de prunes et de chocolat aux noix. Bouche veloutée et gourmande, aux arômes de cerises amarena et de confiture de mûres, dégageant une chaleur exceptionnelle, un délice plein de profondeur.

**Va bien avec:**
Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dûre ou des fromages à pâte molle maturés, de l'agneau en croûte d'herbes, du gigot ou de la ratatouille en gratin. Il sera aussi très agréable combiné à du loup de mer grillé, des lasagnes à la provençale, une daube d'agneau ou un steak au poivre.

**Température:**
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Producteur:** | Thunevin-Calvet |
| **Fabrication:** | 16 Mois en Cuve ciment |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Teneur en alcool:** | 15.0% |
| **Prêt à boire:** | jusqu'en 2028 |
| **Raisins:** | 60% Mourvèdre, 40% Grenache |
| **N° article:** | 0800417 |

MÖVENPICK
VINS

# Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

## L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Classifications:** | Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–94/100, James Suckling 92/100 |
| **Raisins:** | 60% Mourvèdre, 40% Grenache |
| **Prêt à boire:** | jusqu'en 2028 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Fabrication:** | 16 Mois en Cuve ciment |
| **Teneur en alcool:** | 15.0% |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch