



Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vin rouge magique produit aux confins des Pyrénées

Beschreibung:

Dans le sud du Roussillon, près de la frontière espagnole, naissent certains des vins rouges français les plus intéressants actuellement. Cabanon est l'un d'entre eux et sort tout droit de la nouvelle cave ultramoderne créée par Jean-Luc Thunevin et Jean-Roger Calvet, respectivement spécialiste des vins de Bordeaux et vigneron originaire de la région. Pour produire Cabanon, ces derniers ont sélectionné les meilleures parcelles de vignes de 40-ans d'âge environ, plantées sur un sol rocailleux et riche en minéraux. Les raisins ont été récoltés à la main et ont donné naissance à un vin rouge velouté, opulent et baigné par le soleil méditerranéen!

Degustationsnotiz:

Rubis puissant, centre noir. Délicieux bouquet de petits fruits noirs, cassis, prunes, épices orientales et poivre. Magnifique bouche fruitée et onctueuse, baies juteuses, poivre blanc, olives noires et romarin. Bel équilibre entre la chaleur du Midi et la fraîcheur au palais. Puissant et intense avec une belle longueur en bouche. Les meilleurs parchets du domaine ont produit ce vin irrésistible, tout à la fois vif, riche et élégant, un digne ambassadeur de la beauté du Sud de la France.

Accompagne idéalement:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du boeuf bourguignon, un coq au vin, des fromages à pâte dure 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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Produzent:	Thunevin-Calvet
Elevage:	20 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah
Artikelnummer:	0836613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.