



Etoile du Sud Blanc

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

La joie de vivre du sud de la France pour toutes les occasions

Description:

Avec ce blanc, Jean-Roger Calvet et Jean-Luc Thunevin ont réussi à produire un grand vin blanc d'une excellente buvabilité. L'arôme fruité intense est merveilleusement complété par une sensation en bouche crémeuse et une fraîcheur parfaitement équilibrée.

Profil aromatique:

Jaune intense aux reflets dorés. Nez complexe de melon et de coing, sur des nuances de fleurs de poirier et un touche d'exotisme. Attaque douce et crémeuse, d'une bonne ampleur tout en restant vivifiante, il présente maintenant également des arômes d'abricots et de mirabelles, sur la fraîcheur fascinante du gingembre et la délicate douceur du miel d'acacia jusque dans la finale juteuse et tendre.

Va bien avec:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Thunevin-Calvet

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2028

Raisins: 80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc

N° article: 1240523

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud Blanc

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Pays d'origine: France
Classifications: Score 17.5/20
Raisins: 80% Grenache Gris, 20% Grenache Blanc
Prêt à boire: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Cuve inox
Teneur en alcool: 13.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins blancs
frais et fruités, nous recommandons une
température de service de 8 à 10 °C.