



2016 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

L'astre des contrées sauvages du Sud

Description:

Avec ce vin opulent et plein de tempérament issu de la pointe sud du Roussillon, Jean-Roger Calvet a réussi un coup de maître. Après le lancement du remarquable millésime 2016, il est rapidement devenu le chouchou de notre clientèle. L'Étoile du Sud démontre à merveille à quel point la collaboration entre le légendaire spécialiste du Bordeaux, Jean-Luc Thunevin, et Jean-Roger Calvet, ce jeune vigneron de Maury, est fructueuse.

Note de dégustation:

Pourpre puissant, presque impénétrable aux reflets violets. Des nuances d'herbes du sud rehaussent le bouquet complexe aux délicates notes de baies noires, de cassis et de poivre. Merveilleusement fondant et velouté, avec de délicieux arômes doux et fruités de Grenache et des tannins tendres et parfaitement intégrés. C'est un vin à la fois frais et concentré, avec un grand équilibre entre chaleur du sud de la France et fraîcheur et développant continuellement de nouveaux arômes jusque dans la finale ronde et souple.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 18/20, Falstaff 91/100
Elaboration:	18 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Référence:	0484816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 18/20, Falstaff 91/100
Traubensorte(en): 60% Grenache Noir, 40% Carignan
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.