



## 2016 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine 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.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Calvet-Thunevin
<b>Notation(s):</b>	
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Cépage(s):</b>	60% Mourvèdre, 40% Grenache
<b>Référence:</b>	0800416

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **L'Amourette**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Origine:** France  
**Notation(s):**  
**Cépage(s):** 60% Mourvèdre, 40% Grenache  
**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois en Cuve ciment  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.