



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.

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