2017 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

L’astre des contrées sauvages du Sud

Description:
Notre meilleure vente du Midi. Une véritable star de notre gamme, depuis des années. Invitez l’été à votre table et évadez-vous dans des champs de lavande.

Note de dégustation:
Pourpre presque impénétrable aux reflets violacés. Bouquet complexe et intense aux nuances gourmandes de baies noires, de raisins secs, de poivre et de cassis. Velouté et riche, le Grenache lui apporte douceur et fruité. C’est un vin d’une énorme concentration et d’une belle fraîcheur, qui montre un grand équilibre entre la chaleur du sud de la France et la fraîcheur des petits fruits rouges, il développe continuellement de nouveaux arômes jusque dans la finale harmonieuse et persistante.

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 dûre 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):	Score 18/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Référence:	0484817

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch