



## 2018 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un vin sublime, gorgé de soleil du Sud de la France

### Description:

Ce vin plein de tempérament issu de la pointe sud du Roussillon est un véritable coup de maître. Dès sa mise en vente, nos clients ont adoré le millésime 2018. Preuve que la collaboration entre le légendaire spécialiste du Bordeaux, Jean-Luc Thunevin, et Jean-Roger Calvet, ce vigneron de Maury, est fructueuse.»

### Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir, aux reflets violacés. Opulence de baies dans le bouquet pénétrant aux notes de mûres, de cassis, de poivre concassé et d'un mélange d'herbes de Provence. Merveilleusement juteux et fruité, avec des tanins veloutés et soyeux et de délicieux arômes de Grenache. Les tanins sont tendres et parfaitement intégrés, l'acidité sur la réserve, très concentré il offre un bel équilibre de chaleur et fraîcheur du sud de la France et apporte beaucoup de plaisir en bouche. La longue finale ronde et persistante révèle encore de nouvelles nuances aromatiques.

### 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>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	60% Grenache, 20% Carignan, 20% Syrah
<b>Référence:</b>	0484818

## 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, 20% Carignan, 20% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2025  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.