



## 2017 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un concentré de puissance enveloppé de chaleur méridionale

### Description:

Avant de se lancer dans la viticulture, Jean-Luc Thunevin était DJ et négociant en vins. Il n'en fait qu'à sa tête, ce qui lui a valu d'être surnommé «Bad Boy» par Robert Parker. Son Hugo, une cuvée d'exception de la gamme prestigieuse de Thunevin-Calvet, est issu de la région la plus chaude et la plus méridionale de France. Les vignobles y sont superbement nichés dans les montagnes, et, par leur nature, leurs sols granitiques ne permettent que de très petits rendements.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir. De délicates notes toastées accompagnent le bouquet opulent de fruits noirs et rouges, d'herbes de Provence et de vanille bourbon. Ample et riche, avec un fruité exubérant se rapprochant d'un grand Châteauneuf du Pape. Corps dense et puissant, à la texture balsamique et veloutée, avec des arômes de fruits persistants de cassis, de mûres, de réglisse et de cannelle. C'est un vin pour les hédonistes et les amateurs des vins de terroir, qui plaisent dès leur plus jeune âge par leur ouverture et leur pureté de fruit, mais qui offrent aussi un excellent potentiel de garde. Profond et complexe, il reste plusieurs minutes bouche. Un grand vin du sud de la France.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Foudre
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache Noir, 30% Syrah
<b>Référence:</b>	0530417

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

Taille: A7 74x105

### Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Cépage(s):** 70% Grenache Noir, 30% Syrah  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 24 Mois en Foudre  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanner.