



2017 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La pépite du terroir sauvage du Sud de la France

Description:

À Maury, dans le Roussillon, le «Bad Boy» (mauvais garçon) bordelais, Jean-Luc Thunevin, et Roger Calvet produisent ensemble des vins de classe internationale. Leurs raisins sont cultivés sur des sols schisteux et graniteux. Ce Les Dentelles possède tout ce que l'on peut attendre d'un tel vin.

Note de dégustation:

Grenat pourpre intense. Groseilles et pruneaux dans le nez complexe, aux notes de chocolat aux noix, pain d'épices et sureau. Toute la chaleur du Roussillon dans la bouche voluptueuse et délicate, à la fois juteuse et pleine de caractère avec des arômes de fruits sucrés et de roses, de cerises au chocolat et de prunes à la cannelle, très complexe jusque dans la finale veloutée.

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.

Pays d'origine: France

Région: Languedoc-Roussillon

Producteur: Calvet-Thunevin

Notation(s): Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91–93/100, James Suckling 92/100

Élevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2030

Cépage(s): 50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan

Référence: 0643317

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91-93/100, James Suckling 92/100
Cépage(s): 50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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 décanter.