



2017 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Remarquable assemblage signé Thunevin-Calvet

Description:

L'un des plus grands vins rouges français. Issu de vignes de 80ans d'âge moyen.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable. Cerises amarena et prunes douces dans le nez développant toujours de nouvelles facettes, gianduja, pain d'épice et chocolat aux raisins secs. Bouche puissante avec une merveilleuse douceur d'extrait et des tannins parfaitement mûrs, magnifique équilibre, baies noires et compote de cerises, chaleur incomparable jusque dans la finale persistant plusieurs minutes.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	Domaine Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Référence:	0767417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100
Cépage(s): 80% Grenache Noir, 20% Syrah
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 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
déguster.