



2019 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

L'astre des contrées chaudes du Sud

Description:

Ce vin plein de tempérament issu de la pointe sud du Roussillon est un véritable coup de maître. Preuve que la collaboration entre le légendaire spécialiste du Bordeaux, Jean-Luc Thunevin, et Jean-Roger Calvet, ce vigneron de Maury, est fructueuse. Profitez-en pour vous offrir quelques cartons en prévision de l'été: il ravira tous vos invités.

Note de dégustation:

Pourpre impénétrable aux reflets violets. Sureau et pruneaux dans le nez profond, en constante évolution, sur des notes de mûres et de chocolat au raisin. Attaque veloutée d'une impressionnante amplitude, bel équilibre entre plénitude, douceur et minéralité sur des arômes de fruit sucrés, dominés par les fruits noirs, la chaleur du Sud de la France est omniprésente, onctueux jusque dans la longue finale 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 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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Référence:	0484819

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 18.5/20
Cépage(s):	60% Grenache, 40% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.