



2019 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vin rouge très convaincant du Midi de la France

Description:

Le Cabanon sort tout droit de la nouvelle cave ultramoderne créée par Jean-Luc Thunevin et Jean-Roger Calvet, respectivement spécialiste des vins de Bordeaux et vigneron originaire de la région. Pour produire ce vin, ces derniers ont sélectionné les meilleures parcelles de vignes de 40 ans d'âge environ, plantées sur un sol rocailleux et riche en minéraux. Les raisins ont été vendangés à la main pour élaborer un vin rouge de très grande classe: méditerranéen, gorgé du soleil du Sud, généreux et velouté!

Note de dégustation:

Rubis lumineux aux reflets violets. Confiture de prunes et chocolat aux noix dans le nez aux notes de baies des bois et de cerises sucrées. Bouche soyeuse et fluide d'une chaleur séduisante et d'une intensité de fruit inoubliable, développant continuellement de nouveaux arômes, cerises, jus de prune et pain d'épices, tannins ronds et gras.

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 18/20
Elevage:	en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Référence:	0836619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Apogée: jusqu'en 2027
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Cuve ciment
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.