2020 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Toute la chaleur du Sud de la France dans un vin rouge très convaincant

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:
Robe sombre, impénétrable au centre. Jolie note toastée de café dans le bouquet fruité envoûtant de compote de prune et de confiture de mûres. Bouche fluide et onctueuse révélant à nouveau beaucoup de fruits primaires, sur la chaleur unique du Roussillon, agréable alternance entre ampleur, personnalité et douceur d'extrait, cerises à la cannelle et chocolat aux noix, juteux jusque dans la finale de baies noires.

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 dûre 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 2029
Cépage(s):	Grenache, Carignan, Syrah
Référence:	0836620

MÖVENPICK
VINS

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):	Grenache, Carignan, Syrah
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve ciment
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch