



2018 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La pépite du chaleureux terroir 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:

Robe grenat pourpre intense, au cœur lumineux. Nez d'une agréable douceur aux arômes de chocolat aux raisins secs et de compote de prune. Viennent ensuite des notes de cerise noire et une pointe de pain d'épices. En bouche, il présente une texture douce et veloutée, une belle souplesse et une agréable opulence. Il révèle des saveurs de raisin et de cerise au chocolat. Ses tannins sont parfaitement intégrés et sa douceur évoque les fruits rouges. Viennent ensuite de nouvelles facettes avec du jus de prune et de la gelée de mûre. Chaleur typique du Roussillon et finale pleine de rondeur. Il se distingue par son élégance et sa générosité.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Référence:	0643318

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): Score 19/20
Cépage(s): 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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
décanner.