



2013 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Vin rouge du Roussillon produit par le Domaine Thunevin-Calvet

Description:

En 2001, c'est dans le Roussillon que le jeune vigneron Jean-Roger Calvet et le propriétaire du château Valandraud ont eu l'idée de fonder le Domaine Thunevin-Calvet. Un vignoble de 60 hectares est dédié à la culture de Grenache, de Syrah, de Carignan et de Mourvèdre. L'Amourette est un superbe écho, aux accents bordelais, de la symbiose entre charme méridional et complexité.

Note de dégustation:

Pourpre presque noir, parfums délicats de garrigue, de cassis, de violette ainsi que des notes minérales. La bouche est riche, très sucrée et juteuse sur des arômes de cerises noires, de myrtilles, de prunes mûres, de réglisse et de herbes sauvages. Sa vivacité, sa richesse et sa longue finale en font un réel vin de plaisir. Quelle force, une très belle valeur prix-plaisir, à déguster impérativement!

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:	Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 18/20, Parker 89/100
Elevage:	24 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	60% Mourvèdre, 40% Grenache
Référence:	0800413

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20, Parker 89/100
Cépage(s):	60% Mourvèdre, 40% Grenache
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.