



## 2017 Le Casot

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un charmeur méridional signé Jean-Roger Calvet

**Note de dégustation:**

Pourpre intense, centre noir. Mûres et compote de prunes dans le nez complexe, à la fois séduisant et concentré, aux notes de myrtilles et de cassis. Bouche veloutée avec une pression de fruit continue et la chaleur caractéristique du Roussillon, avec maintenant également des arômes de cerises noires et de prunes à la cannelle, sur des tannins bien intégrés, juteux et doux jusqu'au bout.

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 91/100
<b>Elevage:</b>	en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan
<b>Référence:</b>	1100917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le Casot**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Thunevin-Calvet

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 91/100  
**Cépage(s):** 50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan  
**Apogée:** jusqu'en 2027  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Cuve ciment  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.