



2021 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Une valeur sûre gorgée de soleil du Roussillon

Description:

Ce vin plein de tempérament issu de la pointe sud du Roussillon est un véritable coup de maître. Preuve que la collaboration entre le légendaire spécialiste du Bordeaux, Jean-Luc Thunevin, et Jean-Roger Calvet, vigneron de Maury, est fructueuse. Profitez-en pour vous offrir quelques cartons – l'Étoile du Sud est une valeur sûre qui séduit immanquablement.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets rubis foncé. Gâteau aux prunes, cerises amarena et jolies notes de caramel dans le nez gourmand, sur des touches de poires séchées et de délicates nuances de cannelle. Bouche fluide et juteuse à la chaleur inimitable du Roussillon, opulence de fruits primaires rappelant les cerises et les pruneaux, avec un soupçon de biscuits aux noix. Agréable texture et parfait équilibre jusque dans la finale juteuse.

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:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Référence:	0484821

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Cuve ciment
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.