



## 2020 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:

Grenat pourpre intense, centre lumineux. Chocolat aux raisins secs et compote de prunes dans le nez suave, sur des cerises noires et de discrètes notes de pain d'épices. Bouche veloutée et souple, le vin coule avec élégance et une délicate pression, sur des arômes de grains de raisin et de cerises au chocolat, belle douceur des baies et tannins parfaitement intégrés, il développe constamment de nouvelles nuances, jus de pruneau et gelée de mûres, avec l'indéniable chaleur du Roussillon, il est souple et juteux jusque dans la longue finale gourmande. Élégant et généreux à la fois.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
<b>Référence:</b>	0643320

## 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 2038  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 18 Mois 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.