



2019 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un vin puissant doté d'une fascinante minéralité, reflet de son terroir

Description:

«Un vin qui m'a époustouflé... au niveau d'un grand Châteauneuf-du-Pape», commente le Wine Advocate de Robert Parker. Ce vin possède tout ce que l'on peut attendre d'un vin d'exception originaire du Roussillon. Issu à 100% de vignes profondément enracinées dans des sols de schiste ou de granit pur. C'est grâce à un long partenariat avec le vigneron star Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud), fortement impliqué dans ce domaine, que nous pouvons vous proposer ce Cru.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable. Nez complexe aux notes de sureau et de réglisse, avec des touches d'amandes grillées, de tabac et de mûres. Magnifique douceur dans la bouche onctueuse, marquée par la chaleur inimitable du Roussillon. Avec des arômes de pruneaux à la cannelle, de cerises au chocolat et de raisins secs c'est un vin délicieux et au fort caractère, riche et équilibré, avec de subtiles touches minérales de noix, ainsi qu'une texture tendre et soyeuse, persistant de longues minutes en bouche.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le bœuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Référence:	0530419

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2037
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 déguster.