



2014 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

L'astre des contrées sauvages du Sud

Description:

Notre meilleure vente du Midi. Une véritable star de notre gamme, depuis des années. Invitez l'été à votre table et évadez-vous dans des champs de lavande.

Note de dégustation:

Pourpre presque impénétrable aux reflets violets. De délicates notes de cassis viennent rehausser le bouquet déjà complexe et intense, embaumant les petits fruits noirs, les raisins secs et le poivre. La bouche est riche et veloutée, avec des arômes fruités gourmands de grenache et des tannins parfaitement fondus. C'est un vin qui révèle tant à la fois une énorme concentration et une belle fraîcheur, un équilibre merveilleux entre la chaleur du Sud de la France et la fraîcheur des baies rouges jusque dans la finale persistante et veloutée qui développe continuellement de nouveaux arômes.

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
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	60% Grenache Noir, 40% Carignan
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0484814075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 60% Grenache Noir, 40% Carignan
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.