



2013 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vin rouge magique produit aux confins des Pyrénées

Description:

Dans le sud du Roussillon, près de la frontière espagnole, naissent certains des vins rouges français les plus intéressants actuellement. Cabanon est l'un d'entre eux et sort tout droit de la nouvelle cave ultramoderne créée par Jean-Luc Thunevin et Jean-Roger Calvet, respectivement spécialiste des vins de Bordeaux et vigneron originaire de la région. Pour produire Cabanon, ces derniers ont sélectionné les meilleures parcelles de vignes de 40ans d'âge environ, plantées sur un sol rocailleux et riche en minéraux. Les raisins ont été récoltés à la main et ont donné naissance à un vin rouge velouté, opulent et baigné par le soleil méditerranéen!

Note de dégustation:

Rubis puissant, centre noir. Délicieux bouquet de petits fruits noirs, cassis, prunes, épices orientales et poivre. Magnifique bouche fruitée et onctueuse, baies juteuses, poivre blanc, olives noires et romarin. Bel équilibre entre la chaleur du Midi et la fraîcheur au palais. Puissant et intense avec une belle longueur en bouche. Les meilleurs parchets du domaine ont produit ce vin irrésistible, tout à la fois vif, riche et élégant, un digne ambassadeur de la beauté du Sud de la France.

Accompagne idéale:

Magnifique avec des plats au grill, de la viande corsée et relevée, du bœuf 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:	20 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah
Référence:	0836613

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah
Apogée: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.