



2015 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un concentré de puissance enveloppé de chaleur méridionale

Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir. Bouquet développant des parfums de petits fruits rouges et noirs, de chocolat amer, de poivre et d'épices. Extrêmement puissant dans la bouche souple et charnue au fruité prononcé, mais avec la précision et l'élégance qui caractérisent un grand vin. Mûres, cassis, herbes sèches, cannelle et subtils arômes toastés dans ce concentré de force intense et d'une grande persistance, auquel le terroir apporte une magnifique minéralité. Il reste plusieurs minutes en bouche, un super vin !

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:	Calvet-Thunevin
Notation(s):	Parker 93-95/100
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Référence:	0530415

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):	Parker 93-95/100
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
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.