



2010 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Toute la vigueur du Midi: Grenache issu de vignes vieilles de 80 ans

Description:

L'un des plus grands vins rouges français. Issu de vignes de 80 ans d'âge moyen.

Note de dégustation:

Rouge puissant. Nez dense, typique, exhalant la framboise, le cacao, le chocolat noir et le poivre, avec une odeur de fumé qui signe un bois neuf. Ce vin riche, opulent, présente des arômes amples mais aussi subtils; tanins encore jeunes, mais ultrafins, minéralité fraîche; très complexe et long en bouche, d'une texture élégante et au fruité distingué.

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 boeuf 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:	Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 19/20, Parker 90/100
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Référence:	0767410

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20, Parker 90/100
Cépage(s):	100% Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2025
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 décanter.