



2014 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vin rouge du Midi de la France qui sait convaincre

Description:

C'est un véritable chouchou de notre clientèle, à la fois opulent, velouté et fruité. Les raisins sont issus de splendides parcelles de l'extrême sud de la France, près de la frontière espagnole. Avec le Cabanon, Jean-Luc Thunevin et Jean-Roger Calvet ont une nouvelle fois réussi un coup de maître.

Note de dégustation:

Rubis intense, noir au centre. Joli bouquet de baies noires, cassis, prunes, avec des nuances d'épices orientales et de poivre. Très ouvert et présent en bouche, il révèle des arômes opulents de fruits noirs et rouges, d'herbes de la garrigue, de pâte d'olives noires et de poivre blanc. La chaleur et l'exubérance du sud s'harmonisent parfaitement avec la fraîcheur et la vivacité. Très bonne longueur en bouche.

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:	Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	22 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Référence:	0836614

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):	70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2023
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.