

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Thunevin-Calvet

Gusto geniale dalla soleggiata regione del Roussillon

Descrizione:
Il vivace Étoile du Sud, proveniente dall'estremità meridionale del Roussillon, è un vero colpo di genio e una prova impressionante dell'armoniosa collaborazione tra la leggenda bordolese Jean-Luc Thunevin e il viticoltore di Maury Jean-Roger Calvet. Con il suo calore inconfondibile, la sua ricchezza e gli aromi seducenti di amarena, incarna in modo impressionante la forza sensuale e l'eleganza del Roussillon.

Profilo aromatico:
Porpora intenso con riflessi rubino scuro. Torta di prugne, amarene e belle note di caramello al naso, con sentori di pere secche e delicata cannella. Al palato è fluido e succoso, con l'inimitabile calore del Roussillon, un frutto primario opulento che ricorda le ciliegie e le prugne, con una nota di biscotto alle nocciole. Struttura piacevole e perfetto equilibrio fino al finale succoso.

Abbinamenti:
Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

Temperatura:
Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia
Produttore: Thunevin-Calvet
Produzione: 18 Mesi in Vasca di cemento
Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 15.0%
Maturità di degustazione: da subito fino al 2032
Uva: 60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
Numero articolo: 0484823

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Thunevin-Calvet

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Uva:	60% Grenache, 25% Syrah, 15% Carignan
Maturità di degustazione:	da bere fino al 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Produzione:	18 Mesi in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	15.0%
Temperatura:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch