



Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vino rosso magico prodotto ai margini dei Pirenei!

Beschreibung:

Nel sud del Roussillon, vicino al confine con la Spagna, si producono alcuni dei più interessanti vini rossi francesi. Cabanon è uno di questi e proviene direttamente dalla nuova cantina ultramoderna creata da Jean-Luc Thunevin e Jean-Roger Calvet, rispettivamente specialista di vini di Bordeaux ed enologo della regione. Per produrre il Cabanon, hanno selezionato i migliori appezzamenti di vite, di circa 40 anni, piantati in un terreno roccioso e ricco di minerali. Le uve sono state raccolte a mano, producendo un vino rosso vellutato e opulento, bagnato dal sole del Mediterraneo!

Degustationsnotiz:

Colore scuro, impenetrabile al centro. Bella nota di caffè tostato nel bouquet ammaliante e fruttato di composta di prugne e marmellata di more. Al palato è fluido e untuoso, ancora una volta rivela molta frutta primaria, con il calore unico del Roussillon, alternando piacevolmente pienezza, personalità e dolcezza di estratto, ciliegie alla cannella e cioccolato alle nocchie, succoso fino al finale di bacche nere.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Produttore: Thunevin-Calvet

Allevamento: 18 Mesi in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: 65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah

Artikelnummer: 0836622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.