



## 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 nocciole, 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

**Produzent:** 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

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