

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Una scommessa sicura, piena di sole del Roussillon

Beschreibung:

Questo vino corposo proveniente dalla punta meridionale del Roussillon è un vero e proprio colpo da maestro. È la prova che la collaborazione tra il leggendario specialista di Bordeaux Jean-Luc Thunevin e l'enologo di Maury Jean-Roger Calvet è fruttuosa. Cogliete l'occasione per regalarvi qualche cassa: Étoile du Sud è un vino di sicuro successo che vi conquisterà.

Degustationsnotiz:

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.

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: Domaine Thunevin-Calvet **Allevamento:** in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

Artikelnummer: 0484821

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 18/20

Varietà d'uva: 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

Da bere: da subito fino al 2030

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: in Vasca di cemento

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve

essere decantato.