



Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Thunevin-Calvet

Una scommessa sicura, piena di sole del Roussillon

Descrizione:

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.

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: in Vasca di cemento

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14,5%

Maturità di degustazione: fino al 2030

Uva: 60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

Numero articolo: 0484821

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 Noir, 20% Syrah, 20% Carignan

Maturità di degustazione: da bere fino al 2030

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: in Vasca di cemento

Gradazione alcolica: 14.5%

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