



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. Étoile du Sud è un vino di sicuro successo, che delizia le papille gustative con il suo tipico calore del Roussillon e gli aromi di ciliegia nera.

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

Produttore: Domaine Thunevin-Calvet

Allevamento: in Vasca di cemento

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2031

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

Artikelnummer: 0484822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2031
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.