



Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un concentrato di potenza avvolto nel calore del sud

Descrizione:

Prima di lanciarsi nella viticoltura, Jean-Luc Thunevin era un DJ e un commerciante di vini. Fa quello che vuole, il che gli è valso il soprannome di "Bad Boy" da parte di Robert Parker. Il suo Hugo, una cuvée eccezionale della prestigiosa gamma Thunevin-Calvet, proviene dalla regione più calda e meridionale della Francia. I vigneti qui sono superbamente incastonati tra le montagne e la natura dei terreni granitici rende possibili solo rese molto ridotte.

Profilo aromatico:

Porpora intenso, centro impenetrabile. Naso complesso con note di sambuco e liquirizia, con sentori di mandorle tostate, tabacco e more. Magnifica morbidezza al palato untuoso, segnato dall'inimitabile calore del Roussillon. Con aromi di prugne alla cannella, ciliegie al cioccolato e uva sultanina, è un vino delizioso dal carattere forte, ricco ed equilibrato, con sottili note minerali di noce, oltre a una consistenza tenera e setosa, che persiste a lungo sul palato.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Thunevin-Calvet

Produzione: 24 Mesi in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15,0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2032

Uva: 70% Grenache Noir, 30% Syrah

Numero articolo: 0530418

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 19/20

Uva: 70% Grenache Noir, 30% Syrah

Maturità di degustazione: da 2017 fino al 2032

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 24 Mesi in grandi botti di legno

Gradazione alcolica: 15.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.