



Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Potenza concentrata avvolta nel calore del sud

Beschreibung:

"Un vino che mi ha lasciato a bocca aperta... al livello di un grande Châteauneuf-du-Pape", commenta Robert Parker's Wine Advocate. Questo vino ha tutto ciò che ci si aspetta da un vino eccezionale del Roussillon. È grazie alla lunga collaborazione con l'enologo Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud), fortemente coinvolto in questa tenuta, che possiamo offrirvi questo Cru.

Degustationsnotiz:

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 e una consistenza morbida e setosa che permane a lungo sul palato.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine Thunevin-Calvet

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 65% Grenache Noir, 35% Syrah

Artikelnummer: 0530419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2037
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.