



Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La pepita di calore del Sud della Francia

Beschreibung:

Il famoso \"ragazzaccio\" di Bordeaux, Jean-Luc Thunevin, collabora con Jean-Roger Calvet per creare tesori internazionali a Maury, nel cuore del selvaggio Roussillon. Le loro uve sono coltivate su terreni scistosi e granitici. Les Dentelles rivela aromi di bacche scure e un pizzico di chiodi di garofano, e offre tutto ciò che ci si aspetta da un vino di questo calibro.

Degustationsnotiz:

Granato intenso-violaceo, centro luminoso. Uva passa al cioccolato e composta di prugne nel naso soave, su ciliegie nere e note discrete di pan di zenzero. Vellutato e morbido al palato, il vino scorre con eleganza e delicata pressione, con aromi di uva e ciliegie al cioccolato, bella morbidezza di frutti di bosco e tannini perfettamente integrati. Con l'innegabile calore del Roussillon, è morbido e succoso fino al lungo e delizioso finale. Elegante e generoso allo stesso tempo.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

Artikelnummer: 0643320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2038
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 decantarlo.