



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Potenza del Sud

Beschreibung:

Uno dei più grandi vini rossi francesi. Prodotto da viti che hanno un'età media di 80 anni.

Degustationsnotiz:

Porpora scuro e profondo. La sua intensità speziata e la sua opulenza sono già evidenti al naso, con i suoi profumi di bacche nere, cacao, cioccolato amaro, pepe e note tostate. Il palato, quasi decadente, è puro edonismo, con sapori intensi di liquore di ribes nero, violette e una varietà di spezie. La potenza del frutto è semplicemente sbalorditiva, senza alcun accenno di asperità e con un finale da urlo che persiste per diversi minuti. Vellutato, nobile e puro, può essere bevuto ora, ma diventerà ancora più raffinato con l'età. Un vino magnifico.

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 grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2028

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

Artikelnummer: 0767413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95-97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.