



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Notevole miscela Thunevin-Calvet

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile. Amarena e prugne dolci al naso, con sfaccettature sempre nuove, gianduia, pan di zenzero e cioccolato sultanino. Palato potente con estratto meravigliosamente morbido e tannini perfettamente maturi, magnifico equilibrio, bacche scure e composta di ciliegie, calore incomparabile fino al finale, che si protrae per diversi minuti.

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 2035

Varietà d'uva: 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Artikelnummer: 0767417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Francia |
| Valutazioni: | Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95-97/100 |
| Varietà d'uva: | 80% Grenache Noir, 20% Syrah |
| Da bere: | da subito fino al 2035 |
| 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. |