



Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Notevole miscela Thunevin-Calvet

Descrizione:

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

Profilo aromatico:

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.

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: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.0%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2035

Uva: 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Numero articolo: 0767417

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95-97/100

Uva: 80% Grenache Noir, 20% Syrah

Maturità di degustazione: pronto fino al 2035

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 18 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.