



## L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Vino rosso di Roussillon prodotto da Domaine Thunevin-Calvet

### **Beschreibung:**

Nel 2001, il giovane enologo Jean-Roger Calvet e il proprietario di Château Valandraud hanno avuto l'idea di fondare il Domaine Thunevin-Calvet nella regione del Roussillon. Un vigneto di 60 ettari è dedicato alla coltivazione di Grenache, Syrah, Carignan e Mourvèdre. L'Amourette è un'eco superba, con accenti bordolesi, della simbiosi tra fascino meridionale e complessità.

### **Degustationsnotiz:**

Granato saturo, centro rubino. Bouquet complesso e fruttato con note di pan di zenzero, ribes rosso, prugne e cioccolato alle nocciole. Palato vellutato e gourmet, con aromi di amarena e confettura di more, che emana un calore eccezionale, una delizia piena di profondità.

### **Ideale con:**

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Domaine Thunevin-Calvet

**Allevamento:** 16 Mesi in Vasca di cemento

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 60% Mourvèdre, 40% Grenache

**Artikelnummer:** 0800417

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91-94/100, James Suckling 92/100  
**Varietà d'uva:** 60% Mourvèdre, 40% Grenache  
**Da bere:** da subito fino al 2028  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 16 Mesi in Vasca di cemento  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.