



Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un magico vino rosso prodotto ai margini dei Pirenei

Beschreibung:

Nel sud del Roussillon, vicino al confine con la Spagna, si producono alcuni dei più interessanti vini rossi francesi. Cabanon è uno di questi e proviene direttamente dalla nuova cantina ultramoderna creata da Jean-Luc Thunevin e Jean-Roger Calvet, rispettivamente specialista di vini di Bordeaux ed enologo della regione. Per produrre il Cabanon, hanno selezionato i migliori appezzamenti di vite, di circa 40 anni, piantati in un terreno roccioso e ricco di minerali. Le uve sono state raccolte a mano, producendo un vino rosso vellutato e opulento, bagnato dal sole del Mediterraneo!

Degustationsnotiz:

Rubino potente con centro nero. Delizioso bouquet di bacche nere, ribes, prugne, spezie orientali e pepe. Al palato è magnificamente fruttato e untuoso, con bacche succose, pepe bianco, olive nere e rosmarino. Un equilibrio perfetto tra il calore del Midi e la freschezza del palato. Potente e intenso, con un lungo finale. Questo irresistibile vino, ottenuto dalle migliori pergamene della tenuta, vivace, ricco ed elegante, è un degno ambasciatore della bellezza del Sud della Francia.

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: Thunevin-Calvet

Allevamento: 20 Mesi in Vasca di cemento

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah

Artikelnummer: 0836613

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	75% Grenache, 20% Carignan, 5% Syrah
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	20 Mesi in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.