



Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Tutto il calore del Sud della Francia in un vino rosso molto convincente

Beschreibung:

Le Cabanon proviene direttamente dalla nuova e modernissima cantina creata da Jean-Luc Thunevin e Jean-Roger Calvet, rispettivamente esperto di vini di Bordeaux ed enologo locale. Per produrre questo vino, hanno selezionato le migliori parcelle di viti di circa 40 anni, piantate in un terreno roccioso e ricco di minerali. Le uve sono state raccolte a mano per produrre un vino rosso di prima classe: mediterraneo, pieno di sole del sud, generoso e vellutato!

Degustationsnotiz:

Colore scuro, impenetrabile al centro. Bella nota di caffè tostato nel bouquet ammaliante e fruttato di composta di prugne e marmellata di more. Al palato è fluido e untuoso, ancora una volta rivela molta frutta primaria, con il calore unico del Roussillon, alternando piacevolmente pienezza, personalità e dolcezza di estratto, ciliegie alla cannella e cioccolato alle nocchie, succoso fino al finale di bacche nere.

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: in Vasca di cemento

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: Grenache, Carignan, Syrah

Artikelnummer: 0836620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.