



## 2016 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Roussillon aus der Domaine Thunevin-Calvet

### Descrizione del vino:

2001 beschlossen der Jungwinzer Jean-Roger Calvet und der Eigentümer von Château Valandraud in Roussillon die Gründung der Domaine Thunevin-Calvet. Auf 60 Hektar gedeihen Grenache-, Syrah-, Carignan- und Mourvèdre-Reben. Die Cuvée L'Amourette spiegelt perfekt die Symbiose zwischen dem südfranzösischen Charme und der Komplexität mit bordelaiser Handschrift wider.

### Abbinamenti:

Hervorragend zu Gegrilltem, kräftig gewürztem Fisch, Bœuf bourguignon, Coq au Vin, Halbhartkäse oder reifem Weichkäse, Lamm in Kräuterkruste, Gigot oder Ratatouille-Gratin. Ebenso spannend in Kombination mit gegrilltem Wolfsbarsch, Lasagne à la provençale, Lammeintopf und Pfeffersteak.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Zementtank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Mourvèdre, 40% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	0800416

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'Amourette**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Mourvèdre, 40% Grenache
<b>Maturità:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Zementtank
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.