



## 2017 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Vino rosso di Roussillon prodotto da Domaine Thunevin-Calvet

### Descrizione del vino:

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.

### Nota di degustazione:

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.

### Abbinamenti:

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 di agnello o bistecca au poivre.

### Consigli per il consumo:

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

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–94/100, James Suckling 92/100
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Vasca di cemento
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Mourvèdre, 40% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	0800417

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **L'Amourette**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91–94/100, James Suckling 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Mourvèdre, 40% Grenache
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	16 Mesi in Vasca di cemento
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.