



2017 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La pepita di calore del Sud della Francia

Descrizione del vino:

A Maury, nel Roussillon, i "bad boy" di Bordeaux Jean-Luc Thunevin e Roger Calvet lavorano insieme per produrre vini di livello mondiale. Le loro uve sono coltivate su terreni scistosi e granitici. Questo Les Dentelles ha tutto ciò che ci si aspetta da un vino di questo tipo.

Nota di degustazione:

Granato intenso-violaceo. Ribes rosso e prugne secche al naso complesso, con note di cioccolato alle nocciole, pan di zenzero e sambuco. Tutto il calore del Roussillon nel palato voluttuoso e delicato, succoso e pieno di carattere, con aromi di frutta dolce e rose, ciliegie al cioccolato e prugne alla cannella, molto complesso fino al finale vellutato.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

FR

Regione:

Linguadoca-Rossiglione

Produttore:

Domaine Calvet-Thunevin

Valutazioni:

Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnuck 91–93/100, James Suckling 92/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan

Numero di articolo:

0643317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18.5/20, Jeb Dunnock 91–93/100, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.