



2017 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Notevole miscela Thunevin-Calvet

Descrizione del vino:

Uno dei più grandi vini rossi francesi. Prodotto da viti che hanno un'età media di 80 anni.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile. Amarena e prugne dolci al naso, sempre con nuove sfaccettature, gianduia, pan di zenzero e cioccolato sultanino. Palato potente con una meravigliosa dolcezza di estratto e tannini perfettamente maturi, magnifico equilibrio, bacche scure e composta di ciliegie, calore incomparabile fino al finale, che si protrae per diversi minuti.

Abbinamenti:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Numero di articolo:	0767417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20, Jeb Dunnuck 95–97/100
Varietà d'uva:	80% Grenache Noir, 20% Syrah
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
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.