



2013 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.

Nota di degustazione:

Fast schwarzes Purpur, feiner Garriqueduft, schwarze Johannisbeeren, Veilchen und mineralische Noten. Am Gaumen mit vollem Körper, viel süße und rundum saftige Frucht mit schwarzen Kirschen, Blaubeeren, reifen Pflaumen, Lakritze sowie verschiedenen Wildkräutern. Ein Wein, der spontan Spaß macht durch seine attraktive Art, seine Lebendigkeit und Reichtum mit langem Abgang. Ganz stark, sehr viel Wein fürs Geld, unbedingt probieren!

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.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 89/100
Vinificazione:	24 Monate im Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	60% Mourvèdre, 40% Grenache
Numero di articolo:	0800413

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20, Parker 89/100
Varietà d'uva:	60% Mourvèdre, 40% Grenache
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate im Zementtank
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.