



2012 L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Vom Roussillon-Überfliegergut

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:

Wahrscheinlich der beste L'Amourette, den die beiden Weinmagier Jean- Roger Calvet und Jean-Luc Thunevin jemals erzeugt haben. Tiefdunkles Purpur, feiner Duft nach südlichen Kräutern, schwarzen Beeren und steinigen Noten der kargen Granit- und Schieferböden um Maury. Voller Körper, samtig und mit ultrafeiner Textur ausgestattet. Großartige Frucht am Gaumen, Massen köstlicher schwarzer Kirschen, dunkler Beeren, dazu wilde Kräuter, Leder, Lakritze und wiederum vielfältige Aromen aus dem einzigartigen Terroir kommend. 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:	Parker 91/100, Score 18/20
Vinificazione:	24 Monate in Zementtank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2020
Varietà d'uva:	60% Mourvèdre, 40% Grenache Noir
Numero di articolo:	0800412

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Amourette

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Mourvèdre, 40% Grenache Noir
Maturità:	Jetzt bis 2020
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Monate in Zementtank
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.