



2019 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un vino potente, con un'affascinante mineralità, riflesso del suo terroir.

Descrizione del vino:

"Un vino che mi ha lasciato a bocca aperta... al livello di un grande Châteauneuf-du-Pape!", commenta Robert Parker's Wine Advocate. Questo vino ha tutto ciò che ci si aspetta da un vino eccezionale del Roussillon. È grazie alla lunga collaborazione con l'enologo Jean-Luc Thunevin (Château Valandraud), che è profondamente coinvolto in questa tenuta, che possiamo offrirvi questo Cru.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con centro impenetrabile. Naso complesso con note di sambuco e liquirizia, con sentori di mandorle tostate, tabacco e more. Magnifica morbidezza al palato untuoso, segnato dall'inimitabile calore del Roussillon. Con aromi di prugne alla cannella, ciliegie al cioccolato e uva sultanina, è un vino delizioso dal carattere forte, ricco ed equilibrato, con sottili note minerali di noce e una consistenza morbida e setosa che permane a lungo sul palato.

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 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Numero di articolo:	0530419

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Maturità:	fino a 2037
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.