2022 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Una scommessa sicura, piena di sole del Roussillon

Descrizione del vino:
Questo vino corposo proveniente dalla punta meridionale del Roussillon è un vero e proprio colpo da maestro. È la prova che la collaborazione tra il leggendario specialista di Bordeaux Jean-Luc Thunevin e l'enologo di Maury Jean-Roger Calvet è fruttuosa. Étoile du Sud è un vino di sicuro successo, che delizia le papille gustative con il suo tipico calore del Roussillon e gli aromi di ciliegia nera.
Nota di degustazione:
Porpora intenso con riflessi rubino scuro. Torta di prugne, amarene e belle note di caramello al naso, con sentori di pere secche e delicata cannella. Al palato è fluido e succoso, con l'inimitabile calore del Roussillon, un frutto primario opulento che ricorda le ciliegie e le prugne, con una nota di biscotto alle nocciole. Struttura piacevole e perfetto equilibrio fino al finale succoso.
Abbinamenti:
Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube d'agnello o bistecca au poivre.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2031
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Numero di articolo:	0484822

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
Maturità:	da subito fino al 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch