



## 2014 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Der Stern aus dem wilden Süden

### Descrizione del vino:

Mit diesem vollmundig-temperamentvollen Wein aus dem südlichsten Zipfel des Roussillon ist Jean-Roger Calvet ein grosser Wurf gelungen. Der «Etoile du Sud» ist ein eindrücklicher Beweis davon, wie fruchtbar die Zusammenarbeit zwischen der Bordeaux-Legende Jean-Luc Thunevin und dem jungen Maury-Winzer Jean-Roger Calvet ist.

### Nota di degustazione:

Fast undurchlässiges Purpur mit violetten Reflexen. Im Duft bereits tiefgründig, intensiv, mit schönen Aromen schwarzer Beeren, Korinthen, pfeffriger Würze sowie feinen Cassisnoten. Am Gaumen samtig und extraktreich, mit köstlicher Grenachesüsse und viel Fruchtdruck. Die seidigen Tannine sind perfekt eingebunden, der Wein hat enorme Konzentration und Frische zugleich, großartige Balance aus südfranzösischer Wärme und rotbeeriger Frische, bis ins Finale immer wieder neue Aromen zeigend und samtig-weich ausklingend.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache Noir, 40% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	0484814

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Etoile du Sud**

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache Noir, 40% Carignan
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.