2013 Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Potenza del Sud

Descrizione del vino:
Uno dei più grandi vini rossi francesi. Prodotto da viti che hanno un'età media di 80 anni.
Nota di degustazione:
Porpora scuro e profondo. La sua intensità speziata e la sua opulenza sono già evidenti al naso, con i suoi profumi di bacche nere, cacao, cioccolato amaro, pepe e note tostate. Il palato, quasi decadente, è puro edonismo, con sapori intensi di liquore di ribes nero, violette e una varietà di spezie. La potenza del frutto è semplicemente sbalorditiva, senza alcun accenno di asperità e con un finale da urlo che persiste per diversi minuti. Vellutato, nobile e puro, può essere bevuto ora, ma diventerà ancora più raffinato con l'età. Un vino magnifico.
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:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Parker 95–97/100
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Numero di articolo:	0767413

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Trois Marie

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 95–97/100
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 35% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Fulmine
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.

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