



2018 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un concentré de puissance enveloppé de chaleur méridionale

Description:

Avant de se lancer dans la viticulture, Jean-Luc Thunevin était DJ et négociant en vins. Il n'en fait qu'à sa tête, ce qui lui a valu d'être surnommé «Bad Boy» par Robert Parker. Son Hugo, une cuvée d'exception de la gamme prestigieuse de Thunevin-Calvet, est issu de la région la plus chaude et la plus méridionale de France. Les vignobles y sont superbement nichés dans les montagnes, et, par leur nature, leurs sols granitiques ne permettent que de très petits rendements.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable. Nez complexe aux notes de sureau et de réglisse, avec des touches d'amandes grillées, de tabac et de mûres. Magnifique douceur dans la bouche onctueuse, marquée par la chaleur inimitable du Roussillon. Avec des arômes de pruneaux à la cannelle, de cerises au chocolat et de raisins secs c'est un vin délicieux et au fort caractère, riche et équilibré, avec de subtiles touches minérales de noix, ainsi qu'une texture tendre et soyeuse, persistant de longues minutes en bouche.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine Calvet-Thunevin
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Référence:	0530418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Foudre
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.