



2020 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La pépite du chaleureux terroir du Sud de la France

Description:

Le célèbre «bad boy» du bordelais Jean-Luc Thunevin travaille avec Jean-Roger Calvet pour créer de véritables trésors d'envergure internationale, à Maury, au coeur du Roussillon sauvage. Leurs raisins sont cultivés sur des sols schisteux et graniteux. La cuvée Les Dentelles dévoile des arômes de baies noires et un soupçon de clou de girofle et offre tout ce que l'on peut attendre d'un vin de ce calibre.

Note de dégustation:

Grenat pourpre intense, centre lumineux. Chocolat aux raisins secs et compote de prunes dans le nez suave, sur des cerises noires et de discrètes notes de pain d'épices. Bouche veloutée et souple, le vin coule avec élégance et une délicate pression, sur des arômes de grains de raisin et de cerises au chocolat, belle douceur des baies et tannins parfaitement intégrés, il développe constamment de nouvelles nuances, jus de pruneau et gelée de mûres, avec l'indéniable chaleur du Roussillon, il est souple et juteux jusque dans la longue finale gourmande. Élégant et généreux à la fois.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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, James Suckling 91/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Référence:	0643320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine: France
Notation(s): Score 19/20, James Suckling 91/100
Cépage(s): 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Apogée: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
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
décanner.