



2018 Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

Un concentrato di potenza avvolto nel calore del sud

Descrizione del vino:

Prima di lanciarsi nella viticoltura, Jean-Luc Thunevin era un DJ e un commerciante di vini. Fa quello che vuole, il che gli è valso il soprannome di "Bad Boy" da parte di Robert Parker. Il suo Hugo, una cuvée eccezionale della prestigiosa gamma Thunevin-Calvet, proviene dalla regione più calda e meridionale della Francia. I vigneti qui sono superbamente incastonati tra le montagne e la natura dei terreni granitici rende possibili solo rese molto ridotte.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con centro impenetrabile. Naso complesso con note di sambuco e liquirizia, con sentori di mandorle tostate, tabacco e more. Magnifica morbidezza al palato untuoso, segnato dall'inimitabile calore del Roussillon. Con aromi di prugne alla cannella, ciliegie al cioccolato e uva sultanina, è un vino delizioso dal carattere forte, ricco ed equilibrato, con sottili note minerali di noce, oltre a una consistenza tenera e setosa, che persiste a lungo sul palato.

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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Numero di articolo:	0530418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hugo

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 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.