



2020 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Tutto il calore del Sud della Francia in un vino rosso molto convincente

Descrizione del vino:

Le Cabanon proviene direttamente dalla nuova e modernissima cantina creata da Jean-Luc Thunevin e Jean-Roger Calvet, rispettivamente esperto di vini di Bordeaux ed enologo locale. Per produrre questo vino, hanno selezionato le migliori parcelle di viti di circa 40 anni, piantate in un terreno roccioso e ricco di minerali. Le uve sono state raccolte a mano per produrre un vino rosso di alta classe: mediterraneo, pieno di sole del sud, generoso e vellutato!

Nota di degustazione:

Colore scuro, impenetrabile al centro. Bella nota di caffè tostato nel bouquet ammaliante e fruttato di composta di prugne e marmellata di more. Fluido e untuoso al palato, rivela ancora una volta un'abbondanza di frutta primaria, con il calore unico del Roussillon, alternando piacevolmente pienezza, personalità e dolcezza di estratto, ciliegie alla cannella e cioccolato alle nocciole, succoso fino al finale di bacche nere.

Abbinamenti:

Magnifico con piatti alla griglia, carni corpose e speziate, bourguignon di manzo, coq au vin, formaggi stagionati a pasta dura o morbida, agnello in crosta di erbe, cosciotto di agnello o ratatouille gratinata. Sarà anche molto piacevole abbinarlo a branzino alla griglia, lasagne alla provenzale, daube di agnello o bistecca au poivre.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan, Syrah
Numero di articolo:	0836620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan, Syrah
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.