



2018 Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Thunevin-Calvet

La pepita di calore del Sud della Francia

Descrizione del vino:

A Maury, nel Roussillon, i "bad boy" di Bordeaux Jean-Luc Thunevin e Roger Calvet lavorano insieme per produrre vini di livello mondiale. Le loro uve sono coltivate su terreni scistosi e granitici. Questo Les Dentelles ha tutto ciò che ci si aspetta da un vino di questo tipo.

Nota di degustazione:

Colore granato-violaceo intenso con centro luminoso. Al naso è piacevolmente dolce, con aromi di cioccolato all'uva sultanina e composta di prugne. Seguono note di amarena e un accenno di pan di zenzero. Al palato è morbido e vellutato, soffice e piacevolmente opulento. Rivela sapori di uva e ciliegia al cioccolato. I tannini sono perfettamente integrati e la dolcezza evoca i frutti rossi. Seguono nuove sfaccettature, con succo di prugna e gelatina di more. Calore tipico del Roussillon e finale rotondo. Si distingue per la sua eleganza e generosità.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Numero di articolo:	0643318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Dentelles

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Thunevin-Calvet

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
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.