



## 2021 Etoile du Sud

Côtes du Roussillon Villages AOP, Domaine Thunevin-Calvet

Una scommessa sicura, piena di sole del Roussillon

### Descrizione del vino:

Questo vino corposo proveniente dalla punta meridionale del Roussillon è un vero e proprio coup de maître. È la prova che la collaborazione tra il leggendario specialista di Bordeaux Jean-Luc Thunevin e l'enologo di Maury Jean-Roger Calvet è fruttuosa.Cogliete l'occasione per regalarvi qualche cassa: Étoile du Sud è un vino di sicuro successo che vi conquisterà.

### Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi rubino scuro. Torta di prugne, amarene e belle note di caramello al naso, con sentori di pere secche e delicata cannella. Al palato è fluido e succoso, con l'inimitabile calore del Roussillon, un frutto primario opulento che ricorda le ciliegie e le prugne, con una nota di biscotto alle nocchie. Struttura piacevole e perfetto equilibrio fino al finale succoso.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Linguadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Domaine Calvet-Thunevin
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	in Vasca di cemento
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
<b>Numero di articolo:</b>	0484821

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Etoile du Sud**

Côtes du Roussillon Villages AOP  
Domaine Thunevin-Calvet

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Carignan
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	in Vasca di cemento
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.