



2021 Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vino rosso magico prodotto ai margini dei Pirenei!

Descrizione del vino:

Nel sud del Roussillon, vicino al confine con la Spagna, si producono alcuni dei più interessanti vini rossi francesi. Cabanon è uno di questi e proviene direttamente dalla nuova cantina ultramoderna creata da Jean-Luc Thunevin e Jean-Roger Calvet, rispettivamente specialista di vini di Bordeaux ed enologo della regione. Per produrre il Cabanon, 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, producendo un vino rosso vellutato e opulento, bagnato dal sole del Mediterraneo!

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:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine Calvet-Thunevin
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
Numero di articolo:	0836621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cabanon

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 25% Carignan, 15% Syrah
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.