



2017 Le Casot

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Südfranzösischer Charme von Jean-Roger Calvet

Beschreibung:

In Maury, ganz im Süden Frankreichs, blickt man auf eine lange Weinhistorie zurück. Nahe der spanischen Grenze, etwas vom Meer entfernt, im höher gelegenen Hinterland stehen auf kargen Böden die Parzellen von Jean-Roger Calvet. Er ist hier geboren und kennt die Rebberge wie seine Westentasche. Kein anderer Önologe schafft es, das absolute Maximum aus jeder Rebsorte herauszuholen. Er assembliert sie zu der runden und geschmeidigen Cuvée Le Casot.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpur mit Schwarzer Mitte. Brombeeren und Pflaumenkompott in der vielschichtigen Nase, auch Blaubeeren und dezente Cassiswürze, verführerisch und konzentriert zugleich. Samtiger Gaumenfluss mit kontinuierlichem Fruchtdruck und unverkennbarer Roussillon-Wärme, nun auch schwarze Kirschen und Zimtzwetschgen, gut eingebundene Tannine, saftig-weich bis am Schluss.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Bewertung(en):	Jeb Dunnock 91/100
Ausbau:	im Zementtank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14,5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan
Artikelnummer:	1100917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Casot

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Jeb Dunnuck 91/100
Rebsorte(n):	50% Grenache Noir, 30% Syrah, 20% Carignan
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Zementtank
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.