



Thunevin-Calvet "Constance", 2019, A.O.P Côtes du Roussillon Villages, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Languedoc Roussillon**

Appellation : **A.O.P Côtes du Roussillon Villages**

Cépages : **Grenache Noir - Carignan - Syrah**

Degré d'alcool : **15% vol**

Niveau de garde : **De 2 à 5 ans : Peut être conservé**

La Dégustation

Température de service

14°-16°

Robe

La robe est rouge rubis.

Nez

Le nez présente un rouge fruité, des notes de cerises et de prunes rouges, d'épices séchées et une touche de café.

Bouche

La bouche révèle un vin mi-corsé avec des tanins fermes. Structuré, mais avec un bon fruit pour soutenir le tanins. Finale épicée.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Volaille, Charcuterie

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Thunevin-Calvet "Constance"

En 2000, en visite dans le Roussillon, Jean-Luc Thunevin découvre de superbes terroirs et est séduit par la région. Il y rencontre Jean-Roger Calvet, viticulteur originaire de la région de Maury, et décident de s'associer. Jean-Luc Thunevin achète donc quelques hectares de vignes sur les magnifiques terroirs de schistes de Maury et ensemble, ils produisent leur premier millésime en 2002. La cuvée « Constance » est un clin d'oeil au prénom de la fille de Jean Roger.