

TERRIFIC WINES



Thunevin-Calvet Maury

Dessertviner från Maury i Roussillon är vida kända för sin utmärkta kvalitet. Dessa viner har en fantastisk förmåga att åldras och klarar lätt 100 år i vinkällaren. Vinet är ett samarbete mellan Jean-Luc Thunevin och Jean-Roger Calvet.

TYP:	Sött vin	PRODUCENT:	Domaine Thunevin
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Maury
ÅRGÅNG:	2015	ALKOHOLHALT:	16 %
STORLEK:	750 ml	ARTIKELNR:	77543
DRUVA:	Grenache (100%)	PASSAR TILL:	Dessert
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	6 flaskor
SOCKERHALT:			

479 kr

Karaktär

Mörkt rubinlila färg. Näsan bjuder på mogna mörka bär, plommon, cassis, peppar och söta kryddor. Munnen har en bra koncentrationsnivå med uppfriskande tanniner som balanserar sötman, eleganta och nyanserade smaker, saftig mörk frukt, cassis, kryddor och en lång kvardröjande finish. Detta är ett elegant vin som fortfarande är väldigt ungt.

Passar till

Som aperitif eller till blåmögelostar, blåbärstårter, fikondesserter och chokladkakor.

Vinifikation

Alkohol tillsätts för att stoppa jäsningen. Vinet lagras sedan 12 månader på ekfat.

Om producenten

Thunevin står dels för kult-producenten Jean-Luc Thunevin, mannen bakom ett av de mest hajpade garagevinerna, Château Valandraud, dels negocianten Thunevin i Saint Emilion. För oss i Sverige är det kanske framförallt den sistnämnda som är av intresse. Merparten av de fina vinerna från Bordeaux säljs via "les negociés", vinhandlare. De köper "en primeur" och på andra vis från producenterna och säljer vidare ut i världen. Via Thunevin har vi bland annat kunnat förse den svenska marknaden med viner som Château Ausone, Château Pichon-Longueville Baron och Domaine de Chevalier, men också, så klart, vinerna från Jean-Luc Thunevin. Inte minst har andra- respektive tredje-vinet från Château Valandraud haft stora framgångar här (Virginie de Valandraud och 3 de Valandraud).

* Privatpriser inkl moms