



## CALVET CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE (VALLE DEL RÓDANO), FRANCIA.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Variedades:** 70 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Mourvedre.

**Alcohol:** 14,5%.

**Vinificación:** La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble. La maceración es especialmente larga (5 a 7 semanas). Crianza en barrica de roble francés por 12 meses.

**Capacidad de Guarda:** 5 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 °C.

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color rubí profundo con reflejos violáceos.



Nariz generosa y compleja que revela aromas de cereza negra, de «carrascal» y de canela.



En boca, es potente, equilibrado, con un final persistente donde predominan unos taninos redondos y unos aromas de cereza confitada y de canela.



Ideal para caza, pato, gansos de Guinea, osso bucco y quesos fuertes.



### La Bodega

Calvet es un negociante francés que tiene un extenso catálogo de vinos franceses, con un enfoque principal en la producción de vino de valor de Burdeos. La empresa fue fundada por Jean-Marie Calvet en Tain l'Hermitage en 1818. Poco después, se expandió a Burdeos, estableciéndose en la ciudad propiamente dicha en 1818 y construyendo un castillo en el Médoc en 1870. En 1889, Calvet Beaune fue oficialmente establecido en Borgoña. Habiéndose establecido en toda Francia, Calvet se centró en Burdeos, que constituye el segmento más grande de su cartera moderna.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)