



CALVET CÔTES DU RHÔNE AOC CÔTES DU RHÔNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: Syrah, Grenache, Mourvêdre.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: Las uvas se recogen en su punto justo de maduración; se desraspan, estrujan y fermentan durante unos 6 a 12 días a una temperatura controlada (30 °C aprox.).

Capacidad de Guarda: 5 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 14 a 16 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí bastante intenso, nítido y brillante.



En nariz frutos rojos, fresa, mora, grosellas, especias.



En boca es vino muy redondo y caliente, con unas típicas notas especiadas.



Ideal para degustar solo o con carnes frías, ensaladas, parrilladas y un gran número de platos mediterráneos.



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.