



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. Produce vinos de varios de los AOC más prestigiosos de Burdeos, como Saint-Émilion y Margaux, pero sus vinos característicos son AOC rojos de Burdeos con un precio asequible. Sus vinos se exportan actualmente a más de 110 países.

CABERNET SAUVIGNON

LANGUEDOC-ROUSSILLON | FRANCIA

Tipo de vino: Tinto.

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon.

Vinificación: Extracción intensa de los aromas y del color por medio de numerosos remontajes durante las etapas de fermentación y maceración.

Alcohol: 13,5%

Capacidad de guarda: 4 años.

Temperatura de servicio: Servir de 16 a 18° C.

Tipo desuelo: arcillo-calizos.

Notas del Sommelier:

Muy intenso, granate rojo a púrpura. En nariz rutos rojos, grosella negra, con notas de especias, típicas de la variedad de uva. En boca buena estructura tánica, notas de regaliz, buena longitud y persistencia.

Maridaje:

Ideal para acompañar carnes rojas, embutidos, ensaladas y una gran cantidad de quesos.



Ferrer y Asociados®
pasión por el vino