



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Thunevin-Calvet

Un vin culte du Midi d'inspiration bordelaise

Description:

Au départ, Robert Parker considérait Jean-Luc Thunevin comme un mouton noir, raison pour laquelle il l'a surnommé le «bad boy» du Bordelais. Après avoir attiré l'attention avec ses Bordeaux, Jean-Luc Thunevin produit désormais aussi des vins culte dans le sud de la France. Le Bad Boy Gold allie chaleur méridionale, fruité opulent et finesse bordelaise. Le panneau «garage» sur l'étiquette fait référence à ses premières tentatives de viticulteur, entreprises chez lui. Offrez-vous un vin séduisant aux fruits noirs intenses.

Profil aromatique:

Pourpre impénétrable, centre noir. Le chocolat aux noix et la compote de prunes apportent des notes chaudes au bouquet de grains de raisin, de cerises sucrées et de pain d'épices. Le palais velouté est à nouveau marqué par les fruits noirs et bleus, avec maintenant des arômes de mûres et de sureau, extrait charnu dans le milieu de bouche qui promet de belles réserves, il révèle toute la douceur de Maury dont il provient et présente tout à tour une délicate minéralité et d'agréables nuances épicées de clou de girofle, à la fois concentré et gourmand, sur des touches de café et de réglisse, belle présence jusqu'en finale.

Va bien avec:

Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accommode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Thunevin-Calvet

Fabrication: 18 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2038

Raisins: 80% Grenache, 20% Syrah

N° article: 0833122

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Thunevin-Calvet

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19/20
Raisins: 80% Grenache, 20% Syrah
Prêt à boire: jusqu'en 2038
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Foudre
Teneur en alcool: 15.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.