



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Thunevin + 10 ans d'élevage

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.

Profile aromatique:

Pourpre puissant, presque noir. Opulence de petits fruits noirs dans le nez aux parfums de fruits compotés, d'épices et de réglisse. Un vin à son apogée, gourmand, juteux et débordant de fruit, aux saveurs de crème de cassis, sirop de myrtilles et fruits au rhum. Puissant et moelleux, au milieu de bouche ostensiblement fruité avec des nuances d'herbes sèches. Fraîcheur, texture balsamique et des notes de fines herbes jusque dans la longue finale.

Accompagne idéalement:

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: Jean-Luc Thunevin

Elevage: 18 Mois en Foudre

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan

N° article: 0833106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.