

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Thunevin + 10 ans d'élevage

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin était DJ et négociant en vins, avant d'acheter, en 1991, une petite parcelle de 0,6 hectare pour ensuite y produire le premier vin de garage, sous le nom de Château Valandraud. Il fait ce qui lui plait, ce qui lui a valu de Robert Parker le surnom de «Bad Boy». Depuis quelques années, Jean-Luc Thunevin produit également des vins prestigieux dans le Sud de la France. Ses vins sont recherchés – et pas seulement par les mauvais garçons.

Degustationsnotiz:

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'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: 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

Artikelnummer: 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: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:

déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de

le décanter.