



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Un vin raffiné du sud de la France tiré du coffre aux trésors de Thunevin

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre presque noir. Des nuances toastées rehaussent le bouquet aux notes envoûtantes de fruits confits, de réglisse, d'épices du sud, de tabac et de vanille. La bouche offre un fruit extrêmement généreux, juteux et dense, ainsi que de la profondeur, sirop de myrtille, gelée de cassis et fruits au rhum. Très intense avec un extrait sucré, herbes séchées, texture balsamique et beaucoup de longueur dans la finale impressionnante. Incroyable vin du sud à parfaite maturité, qui restera à son apogée encore un moment.

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.

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	France
Produzent:	Jean-Luc Thunevin
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Artikelnummer:	0833108

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 2029
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.