



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 Thuvenin

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 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:

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 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:	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.