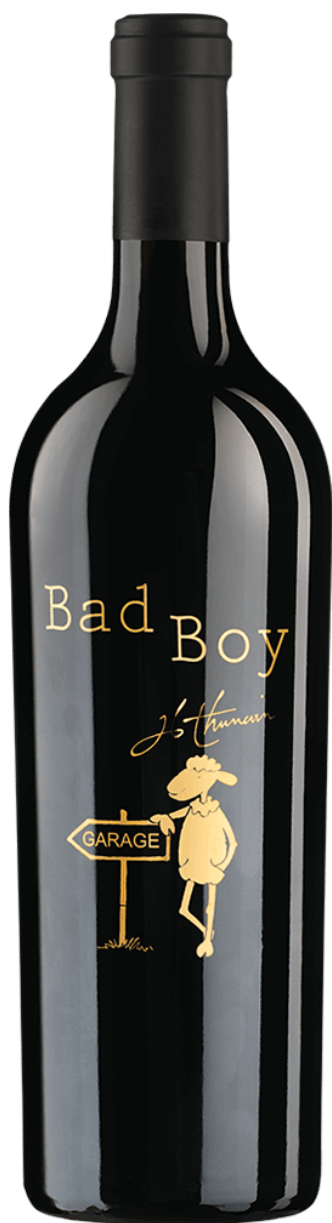




Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Le vin culte du «mouton noir» du Sud de la France

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 n'en fait qu'à sa tête, 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. Ils sont très recherchés - et pas seulement par les mauvais garçons.

Degustationsnotiz:

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.

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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Artikelnummer:	0833120

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):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
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.