



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Un vin culte du Midi d'inspiration bordelaise

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.

Profil aromatique:

Rouge pourpre profond, centre noir. Belle alternance entre fruit et minéralité dans le nez complexe de mûres concentrées et de chocolat aux raisins secs, sur des nuances de pruneaux, ainsi que de délicates touches de clou de girofle et de pain d'épices. L'attaque veloutée et douce révèle l'agréable chaleur du Roussillon, avec des arômes variés de fruits bleus et noirs, très bel équilibre, l'extrait charnu et la douceur de fruit s'harmonisent parfaitement, chocolat noir et amandes grillées, d'un remarquable caractère, c'est un vrai plaisir jusque dans finale persistante.

Va bien avec:

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

Fabrication: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2036

Raisins: 70% Grenache Noir, 30% Syrah

N° article: 0833121

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19/20
Raisins: 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Prêt à boire: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 24 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 15.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.