



2009 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Brebis galeuse, enfant terrible, Bad Boy

Description:

Jean-Luc Thunevin était DJ et négociant en vins avant d'acheter, en 1991, une petite parcelle de 0,6 ha pour ensuite y produire le premier vin de garage, sous le nom de Château Valandraud. Il fait ce qui lui plaît, 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 créations sont recherchées – et pas seulement par les mauvais garçons.

Note de dégustation:

Pourpre profond, presque noir. Parfum extrêmement marqué de baies noires, de fruits confits aux senteurs variées, d'olives mûres et de réglisse. Bouche d'une ampleur et d'une richesse étonnantes, d'une maturité parfaite provenant de surcroît d'un millésime de premier ordre. Le fruit est délicieux, exubérant, et juteux, arômes de crème de cassis et de sirop de myrtille, ce vin rappelle un peu un bon Rumtopf aux fruits compotés. Très intense et sucré sur une note herbacée. Profond, à la texture balsamique, avec également une belle fraîcheur et vivacité jusqu'à la longue finale.

Accompagne idéale:

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 bœuf braisé, l'agneau ou le gibier.

Conseils de service:

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
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Jean-Luc Thunevin
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Référence:	0833109

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC

Jean-Luc Thunevin

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	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 déguster.