



2002 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 vins sont recherchés – et pas seulement par les mauvais garçons.

Note de dégustation:

Grenat pourpre saturé aux reflets noirs. Pruneaux et cerises au chocolat dans le nez ouvert, aux notes de gelée de mûres et d'épices délicates rappelant la réglisse et les olives noires. Palais velouté, parfait équilibre entre richesse, douceur, tannins e

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 boeuf 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 Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Référence:	0833102

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 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.