



2021 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-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.

Note de dégustation:

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.

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:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Référence:	0833121

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Calvet-Thunevin

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Apogée: jusqu'en 2036
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 24 Mois en Barrique
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.