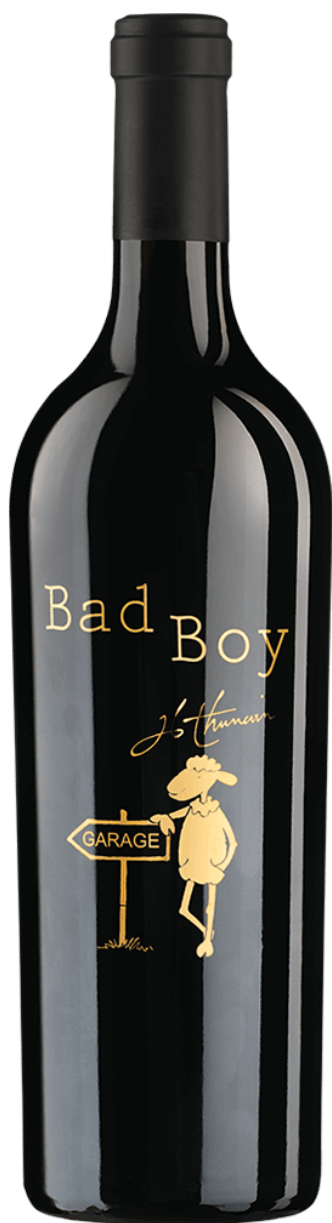




Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-Thunevin

Pecora nera, enfant terrible, bad boy

Beschreibung:

Jean-Luc Thunevin era un DJ e un commerciante di vini prima di acquistare un piccolo appezzamento di 0,6 ettari nel 1991 e produrre il primo vino da garage con il nome di Château Valandraud. Fa quello che gli piace, il che gli è valso il soprannome di "Bad Boy" da parte di Robert Parker. Da qualche anno, Jean-Luc Thunevin produce vini prestigiosi anche nel Sud della Francia. I suoi vini sono ricercati, e non solo dai cattivi ragazzi.

Degustationsnotiz:

Porpora impenetrabile, centro nero. Cioccolato e composta di prugne aggiungono note calde al bouquet di uva, ciliegie dolci e pan di zenzero. Il palato vellutato è ancora una volta segnato da frutti neri e blu, ora con aromi di mora e sambuco, un estratto carnoso al centro del palato che promette di reggere bene. Sente a tutto tondo una spiccata mineralità e delle piacevoli sfumature di chiodi di garofano, al tempo stesso concentrato e goloso, con tocchi di caffè e di crema, bella presenza fino al finale.

Ideale con:

Questo vino si abbina perfettamente all'entrecôte beurre café de Paris, alla guancia di vitello, allo chateaubriand, ai tournedos Rossini o al topo d'agnello al rosmarino. Si abbina molto bene a carni rosse come il brasato di manzo, l'agnello o la selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine Calvet-Thunevin

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: Grenache, Carignan, Syrah

Artikelnummer: 0833110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Calvet-Thunevin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Grenache, Carignan, Syrah
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.