



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-Thunevin

Status cult: francese del sud con un tocco bordolese

Beschreibung:

All'inizio Robert Parker considerava Jean-Luc Thunevin una pecora nera, motivo per cui lo soprannominò il "cattivo ragazzo" del Bordolese. Dopo aver attirato l'attenzione con i suoi Bordeaux, Jean-Luc Thunevin ora produce anche vini cult nel sud della Francia. Il Bad Boy Gold unisce il calore meridionale, il fruttato opulento e la finezza bordolese. Il cartello "garage" sull'etichetta fa riferimento ai suoi primi tentativi di viticoltore, intrapresi a casa sua. Regalatevi un vino seducente con intensi sentori di frutti neri.

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

Produzent: Domaine Calvet-Thunevin

Allevamento:

18 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura:

Tradizionale

Vol. alcolici:

15.5%

Da bere:

da subito fino al 2038

Varietà d'uva:

80% Grenache, 20% Syrah

Artikelnummer: 0833122

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: 80% Grenache, 20% Syrah
Da bere: da subito fino al 2038
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici: 15.5%
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
decantarla.