



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Status cult: francese del sud con un tocco bordolese

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Jean-Luc Thunevin

Produzione: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2038

Uva: 80% Grenache, 20% Syrah

Numero articolo: 0833122

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Uva: 80% Grenache, 20% Syrah
Maturità di degustazione: da subito fino al 2038
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 18 Mesi in grandi botti di legno
Gradazione alcolica: 15.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.