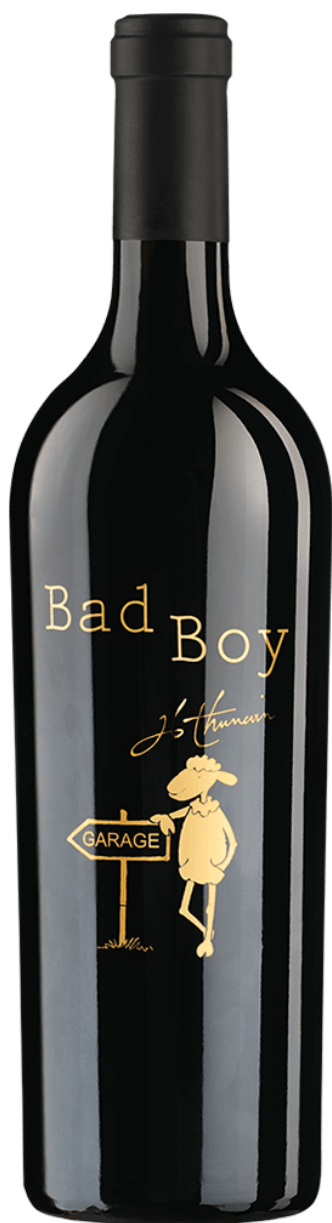




Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Thunevin + 10 anni di allevamento

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 intenso, quasi nero. Al naso, opulenti frutti a bacca nera, con note di frutta stufata, spezie e liquirizia. Un vino delizioso, succoso e ricco di frutta, con sapori di crème de cassis, sciroppo di mirtillo e frutta aromatizzata al rum. Potente e morbido, con un palato medio apparentemente fruttato e note di erbe secche. Freschezza, struttura balsamica e note di erbe aromatiche fino al lungo 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: Jean-Luc Thunevin

Allevamento: 18 Mesi in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan

Artikelnnummer: 0833106

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
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.