



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Un vino raffinato del Sud della Francia dallo scrigno di Thunevin

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:

Colore viola quasi nero. Le sfumature tostate esaltano l'ammaliante bouquet di frutta candita, liquirizia, spezie del sud, tabacco e vaniglia. Al palato, il frutto è estremamente generoso, succoso e denso, con profondità, sciroppo di mirtillo, gelatina di ribes nero e frutta aromatizzata al rum. Molto intenso, con estratto dolce, erbe secche, struttura balsamica e grande lunghezza nel finale. Incredibile vino del sud a perfetta maturazione, che rimarrà al suo apice per qualche tempo a venire.

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 2029

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

Artikelnummer: 0833108

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 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.