



## Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Il vino di culto del \"mouton noir\" del Sud della Francia

### **Beschreibung:**

Jean-Luc Thunevin era un DJ e un commerciante di vini prima di acquistare un piccolo appezzamento di 0,6 ettari nel 1991 per produrre il primo vino da garage con il nome di Château Valandraud. Fa quello che vuole, tanto da far guadagnare a Robert Parker il soprannome di \"Bad Boy\". Da qualche anno, Jean-Luc Thunevin produce anche vini prestigiosi nel Sud della Francia. Sono molto ricercati, e non solo dai ragazzacci.

### **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:** Jean-Luc Thunevin

**Allevamento:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 70% Grenache Noir, 30% Syrah

**Artikelnummer:** 0833120

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC  
Jean-Luc Thunevin

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Grenache Noir, 30% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	15.5%
<b>Servier:</b>	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.