



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-Thunevin

Un vino di culto del sud della Francia ispirato al Bordeaux

Beschreibung:

Inizialmente Robert Parker considerava Jean-Luc Thunevin una pecora nera, motivo per cui lo soprannominò il \"cattivo ragazzo\" di Bordeaux. Dopo aver attirato l'attenzione con i suoi vini di Bordeaux, Jean-Luc Thunevin produce ora anche vini di culto nel sud della Francia. Bad Boy Gold combina il calore del sud, il fruttato opulento e la finezza bordolese. La scritta \"garage\" sull'etichetta è un riferimento ai suoi primi tentativi di vinificazione, intrapresi a casa. Concedetevi un vino seducente con intensi frutti neri.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi intenso, centro nero. Bella alternanza tra frutta e mineralità nel complesso naso di more concentrate e cioccolato sultanino, con note di prugne e delicati tocchi di chiodi di garofano e pan di zenzero. L'attacco vellutato e morbido rivela il piacevole calore del Roussillon, con aromi variegati di frutti blu e neri, equilibrio molto fine, l'estratto carnoso e la dolcezza del frutto si armonizzano perfettamente, cioccolato fondente e mandorle tostate, carattere notevole, è un vero piacere fino al finale persistente.

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: Domaine Calvet-Thunevin

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2036

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

Artikelnummer: 0833121

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:	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
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 deccantarlo.