



Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Un vino di culto del sud della Francia ispirato al Bordeaux

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:

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.

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: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 15.5%

Maturità di degustazione: adatto fino al 2036

Uva: 70% Grenache Noir, 30% Syrah

Numero articolo: 0833121

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: 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Maturità di degustazione: Etichettato fino al 2036
Viticultura: Tradizionale
Produzione: 24 Mesi in barrique
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.