



2002 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Jean-Luc Thunevin

Pecora nera, enfant terrible, cattivo ragazzo

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Granato saturo-violaceo con riflessi neri. Prugne e ciliegie al cioccolato al naso aperto, con note di gelatina di more e spezie delicate che ricordano la liquirizia e le olive nere. Palato vellutato, perfetto equilibrio tra ricchezza, morbidezza, tannini e carattere, sviluppa ancora una volta opulenti aromi di frutti rossi e neri essiccati, ma anche cioccolato alla cannella e pan di zenzero, finezza e potenza in un connubio perfetto.

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Jean-Luc Thunevin
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Numero di articolo:	0833102

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Jean-Luc Thunevin

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.