



2021 Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC, Domaine Calvet-Thunevin

Un francese del sud di culto con un tocco bordolese

Descrizione del vino:

Robert Parker una volta vide Jean-Luc Thunevin come la pecora nera e lo definì il cattivo ragazzo di Bordeaux. Dopo aver attirato l'attenzione con i suoi vini di Bordeaux, da diversi anni Thunevin produce anche vini di culto nel sud della Francia. Il Bad Boy Gold rivela il calore e il frutto del Sud della Francia e la classe del Bordelais. L'insegna del garage sull'etichetta si riferisce ai primi tentativi di Thunevin di fare il vignaiolo in casa.

Nota di degustazione:

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.

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:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Jean-Luc Thunevin
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Numero di articolo:	0833121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Bad Boy Gold

Côtes du Roussillon Villages AOC
Domaine Calvet-Thunevin

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Maturità:	fino a 2036
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.