



Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Une perle rare de Saint-Émilion – signée Jean-Luc Thunevin

Description:

Le Clos Badon Thunevin fait partie de ces vins de Saint-Émilion qui restent souvent un peu dans l'ombre des grands noms, mais que les connaisseurs apprécient depuis des années comme une perle rare. Derrière ce domaine se cache Jean-Luc Thunevin, le légendaire «bad boy» de Saint-Émilion et fondateur du Château Valandraud. Le millésime 2025 revêt une importance particulière, car il marque le dernier millésime produit sous sa responsabilité directe. Fidèle à la signature de Thunevin, le Clos Badon allie concentration et expressivité au style moderne de Saint-Émilion qui lui a valu autrefois une renommée internationale. Parallèlement, le millésime 2025 se révèle remarquablement équilibré. Les tanins sont mûrs et fondus, le fruit reste précis et juteux, tandis que la fraîcheur calcaire confère au vin énergie et longueur. Il en résulte un Saint-Émilion qui allie plaisir et potentiel de garde d'une manière remarquablement harmonieuse.

Profile aromatique:

Bouquet délicat de myrtille, bouquet intense de violette, nectar de groseille. En bouche, il est élégant avec une texture crémeuse, un corset tannique serré, des notes finement minérales, une amertume et un corps nerveux. Dans la finale concentrée et finement aromatique, des arômes de cerise noire, de graphite et une astringence fine et poudrée.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emilion & Satellites

Producteur: St-Emilion AOC

A boire: 2030-2049

N° article: 0304825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France

Notation: Jeb Dunnuck 93-95/100, James Suckling
92-93/100, Score 17.5/20

A boire: 2030-2049

Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges
de garde, nous recommandons une
température de service de 16 à 18 °C.