



Château de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un grand cru (Wine Spectator)

Beschreibung:

Du vignoble de garage au premier cru classé - en 1989, Jean-Luc Thunevin et son épouse Murielle Andraud avaient à peine réuni les moyens financiers pour acquérir un petit vignoble de 0,6 hectare près du Château Pavie Macquin. Aujourd'hui, Valandraud exploite environ neuf hectares, plantés de 65% de merlot, 25% de cabernet franc, 5% de cabernet sauvignon et 5% de malbec. L'histoire du Château Valandraud est relativement courte, mais c'est une réussite unique : les vins concentrés comptent depuis de nombreuses années parmi les meilleures valeurs et les plus recherchées de Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Pourpre extrêmement foncé, aux reflets lilas et violets. Bouquet profond aux notes de fumé, de raisin de Corinthe, de goudron, de truffe et de cassis. Texture soyeuse en bouche, baies bleues parfumées, et une fraîcheur florale, presque aux parfums de violette déjà; poivre de Sechuan dans l'extrait plein, exhalant les baies noires; notes de Darjeeling et d'Earl Grey dans la finale aux arômes vanillés.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: St-Emi

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 65% Merlot, 25% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563109

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 96/100, James Suckling 94/100, Wine Spectator 93-96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 65% Merlot, 25% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2030
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.