



Château Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Valandraud massif et pourtant clairement orienté

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:

Robe au pourpre extrêmement foncé, reflets lilas et violets. Le bouquet rayonne sans fin de petits fruits noirs, avec des épices florales superbement complexes. Bouche soyeuse, aux arômes de cassis et de mûre, et un irrésistible trop plein de réglisse; en milieu de bouche, poivre du Sichuan racé; finale énergique.

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
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0563110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Parker 97+/100, James Suckling 95-96/100,
René Gabriel 19/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
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.