



Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Le fameux vin de garage

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 très sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet très intense et concentré aux parfums de mûres, de bois précieux et de malt avec une touche herbale, sans oublier l'omniprésence du cassis. A nouveau des saveurs de baies noires en bouche où les tannins sont mûrs et fins, malgré une astringence exigeante. C'est seulement dans la finale aux notes maltées et de réglisse, que des tanins se révèlent à nouveau et nécessiteront beaucoup d'années de maturation en bouteille. Nous avons là possiblement une bombe à retardement avec le potentiel de garde correspondant.

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 2050

Cépage(s): 5% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0563115

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 96-98/100, Wine Spectator 94-97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 5% Cabernet Sauvignon
A boire: jusqu'en 2050
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.