



Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: «It's rich, polished and seriously long.»

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 profond, violet sur le disque. Bouquet complexe de fruits bleus et d'épices, qu'accompagnent une minéralité marquée et un soupçon de violette. Il ne se dévoile pas facilement mais révèle de beaux arômes toastés et de réglisse en deuxième nez. Le terroir et la vinification se font la part belle dans la bouche élégante et puissante, à l'impressionnante concentration. Longue finale persistante sur des nuances de cassis et de gelée de sureau - il joue clairement en première ligue !

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: 14.5%

A boire: 2027-2055

Artikelnummer: 0563116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	France
Notation:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
A boire:	2027-2055
Vol. alcool:	14.5%
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.