



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:

Grenat violet impénétrable, noir au centre, violet sur le disque. Bouquet concentré de petits fruits noirs, aux nuances toastées, révélant au deuxième nez des senteurs de cerises sauvages et de tabac à pipe parfumé. La bouche puissante révèle des tannins très serrés, asséchants. Des arômes d'essence de sureau et de peaux de prunes séchées explosent dans la finale imposante.

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 2045

Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft: France
Notation: Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, Jeb
Dunnuck 97/100, James Suckling 94-95/100,
Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100,
WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 90% Merlot, 10% Cabernet Franc
A boire: jusqu'en 2045
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.