



## 2009 Château de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un grand cru (Wine Spectator)

**Note de dégustation:**

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 idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** St-Emilion & Satellites

**Producteur:** Château de Valandraud

**Notation(s):** Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 94/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20

**Vol. alcool:** 15.0 %

**Apogée:** jusqu'en 2030

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

**Référence:** 0563109

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château de Valandraud

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Parker 96/100, Score 19.5/20, James Suckling 94/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 65% Merlot, 25% Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** 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.