



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, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 94/100

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, Wine Spectator 93–96/100,
WeinWisser 19/20, James Suckling 94/100
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.