



2010 Château Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Valandraud massif et pourtant clairement orienté

Note de dégustation:

Robe au pourpre extrêmement foncé, reflets lilas et violets. Le bouquet rayonne sans fin de petits fruits noirs, avec des épices florales superbement complexes. Bouche soyeuse, aux arômes de cassis et de mûre, et un irrésistible trop plein de réglisse; en milieu de bouche, poivre du Sichuan racé; finale énergique.

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 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 95–96/100
Elevage:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Référence:	0563110

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 97+/100, René Gabriel 19/20, James Suckling 95–96/100
Cépage(s): 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 22 Mois en Barrique
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.