



## 2017 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Le fameux vin de garage

**Note de dégustation:**

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 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):**

Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18/20

**Vol. alcool:**

15.0 %

**Cépage(s):**

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Référence:**

0563117

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

Taille: A7 74x105

### **Château Valandraud**

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** 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  
**Cépage(s):** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**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  
décanner.