



2011 Château Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Le fameux vin de garage

Note de dégustation:

Pourpre-noir impénétrable, disque violet. Incroyable bouquet aux notes concentrées de cerises sauvages, de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies et de cassis. Le deuxième nez révèle des fragrances de sureau, de tabac à pipe parfumé et de grains de café frais. Grande puissance dans la bouche à la texture soyeuse et aux tannins exigeants, mais ici la fraîcheur fait toute la différence, le vin est équilibré malgré une vinification serrée. Dans la finale concentrée et explosive, ce vin nous séduit par sa profonde minéralité, sa délicieuse douceur et ses arômes de petits fruits noirs séchés. Ce très grand Valandraud promet un énorme potentiel de garde et se révèle peut-être encore meilleur que l'exceptionnel millésime 2012. Il se retrouve ainsi dans le peloton de tête de St-Emilion.

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): | René Gabriel 18/20, Score 19.5/20 |
| Vol. alcool: | 15.0 % |
| Apogée: | jusqu'en 2043 |
| Cépage(s): | 100% Merlot |
| Référence: | 0563111 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): René Gabriel 18/20, Score 19.5/20
Cépage(s): 100% Merlot
Apogée: jusqu'en 2043
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.