



2012 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Petite parcelle unique

Description:

Jean-Luc Thunevin, le propriétaire du célèbre Château Valandraud, a planté le petit vignoble de 6,5 hectares du clos Badon avec deux tiers de Merlot et un tiers de Cabernet Franc. Il en résulte un vin grandiose, moderne et sensuel.

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueurs grenat sur le disque. Des parfums de griottes, de raisinets et de framboises sauvages composent le bouquet délicat et complexe, souligné d'une gourmande touche de caramel. Les tannins agréables et raffinés donnent à la bouche un côté bourguignon. L'un de mes vins préférés de la maison Thunevin, qui m'apporte à chaque fois une immense plaisir - et toujours dans une fourchette de prix appropriée!

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:	Thunevin
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Référence:	0304812

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Traubensorte(en): 50% Merlot, 40% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.