



## 2015 Virginie de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. de Valandraud

La cuvée réserve de Thunevin

### Description:

Jean-Luc Thunevin a débuté modestement comme «vigneron de garage». Contrairement à d'autres producteurs, il a commencé très tôt à réduire ses rendements, lançant la tendance aux vins très fruités. Le Virginie de Valandraud 2015 est un millésime absolument exceptionnel. Ce «Second Vin» est maintenant à son apogée et accompagne à merveille les plats d'automne.

### Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets rubis. Les baies bleues dominent le nez concentré de cassis, de mûres, de noix de coco, de bois précieux et de pastilles au chocolat. Les tanins sont mûrs avec une belle minéralité en soutien. Des notes de graphite et de cerise sauvage accompagnent la longue finale aromatique.

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

### Pays d'origine:

France

### Région:

Bordeaux

### Sous-région:

St-Emilion & Satellites

### Producteur:

Château de Valandraud

### Notation(s):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100, Jeb Dunnuck 93/100

### Elevage:

20 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2030

### Cépage(s):

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

### Référence:

0362915

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

Taille: A7 74x105

### Virginie de Valandraud

Grand Cru  
St-Emilion AOC  
Second Vin du Ch. de Valandraud

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100, Jeb Dunnock 93/100  
**Cépage(s):** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
**Apogée:** jusqu'en 2030  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.