



2016 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: «It's rich, polished and seriously long.»

Note de dégustation:

Pourpre profond, violet sur le disque. Bouquet complexe de fruits bleus et d'épices, qu'accompagnent une minéralité marquée et un soupçon de violette. Il ne se dévoile pas facilement mais révèle de beaux arômes toastés et de réglisse en deuxième nez. Le terroir et la vinification se font la part belle dans la bouche élégante et puissante, à l'impressionnante concentration. Longue finale persistante sur des nuances de cassis et de gelée de sureau - il joue clairement en première ligue !

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):	Jeb Dunnuck 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	2027-2055
Cépage(s):	
Référence:	0563116

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): Jeb Dunnuck 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s): 2027–2055
Apogée: 14.5 %
Vol. alcool: 14.5 %
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.