



2016 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vin issu d'une parcelle unique, signé Jean-Luc Thunevin

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, violacé sur le disque. Bouquet complexe aux parfums de cassis et de cerises du Piémont. La bouche est puissante et serrée, avec des tannins farineux, finale sur des nuances de baies bleues. Quel beau vin ! Dès que ses tannins se seront fondus, il obtiendra les plus hautes notations !

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:	Jean-Luc Thunevin
Notation(s):	James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100, Decanter 90/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2040
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0304816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92/100, Antonio Galloni 92/100,
Decanter 90/100
Cépage(s): Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.0 %
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.