



## 2018 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un vignoble petit, mais remarquable

**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.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Jean-Luc Thunevin
<b>Notation(s):</b>	Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 91–93/100
<b>Elevage:</b>	20 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	50% Merlot, 50% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0304818

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

Taille: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** Jeb Dunnuck 94/100, Neal Martin 93/100, Parker 91-93/100  
**Cépage(s):** 50% Merlot, 50% Cabernet Franc  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 20 Mois en Barrique  
**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.