



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.

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