



2015 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Le fameux vin de garage

Note de dégustation:

Pourpre très sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet très intense et concentré aux parfums de mûres, de bois précieux et de malt avec une touche herbale, sans oublier l'omniprésence du cassis. A nouveau des saveurs de baies noires en bouche où les tannins sont mûrs et fins, malgré une astringence exigeante. C'est seulement dans la finale aux notes maltées et de réglisse, que des tanins se révèlent à nouveau et nécessiteront beaucoup d'années de maturation en bouteille. Nous avons là possiblement une bombe à retardement avec le potentiel de garde correspondant.

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): James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 96-98/100, Wine Spectator 94-97/100, Antonio Galloni 93-96/100

Vol. alcool: 15.0 %

Cépage(s): 5% Cabernet Sauvignon

Référence: 0563115

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): James Suckling 98/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 96–98/100, Wine Spectator 94–97/100, Antonio Galloni 93–96/100
Cépage(s): 5% Cabernet Sauvignon
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.