



"Un vignoble petit, mais remarquable"

2015 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

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:	Grenat foncé, rubis sur le disque. Bouquet doux et ouvert aux senteurs de cerises amarena avec un souffle de vanille. Très onctueux et équilibré, il n'a jamais été aussi élégant en bouche. Le tout marié à une légère touche d'érotisme, c'est le plaisir à l'état pur !
Notation(s):	Parker 93/100, René Gabriel 18/20
Pays d'origine:	France
Vol. alcool:	14.5 %
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.
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.
Producteur:	Thunevin
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0304815075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Badon

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine: France
Notation(s): Parker 93/100, René Gabriel 18/20
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.