



## 2012 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Le fameux vin de garage

**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):** René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93–96/100

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Apogée:** jusqu'en 2038

**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc

**Référence:** 0563112

## 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):** René Gabriel 19/20, Wine Spectator 93–96/100  
**Cépage(s):** Merlot, Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**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.