



## Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un suggerimento da Saint-Émilion - con la firma di Jean-Luc Thunevin

### **Descrizione:**

Clos Badon Thunevin è uno di quei vini di Saint-Émilion che spesso vengono messi in ombra dai grandi nomi, ma che gli intenditori apprezzano da anni come un consiglio da insider. Dietro la cantina c'è Jean-Luc Thunevin, il leggendario "bad boy" di Saint-Émilion e fondatore di Château Valandraud. L'annata 2025 ha un significato speciale, poiché segna l'ultima vendemmia prodotta sotto la sua diretta responsabilità. Tipico della firma di Thunevin, Clos Badon combina concentrazione ed espressività con lo stile moderno di Saint-Émilion che gli ha dato fama internazionale. Allo stesso tempo, l'annata 2025 è straordinariamente equilibrata. I tannini sono maturi e levigati, il frutto rimane preciso e succoso, mentre la freschezza gessosa conferisce al vino energia e lunghezza. Il risultato è un Saint-Émilion che unisce piacere e potenziale di invecchiamento in modo straordinariamente armonioso.

### **Profilo aromatico:**

Delicato bouquet di mirtillo, ricco profumo di violette, nettare di ribes nero. Palato elegante con consistenza cremosa, corsetto di tannini ben intrecciato, note fini e pungenti, amarezza, corpo sinuoso. Frutto di ciliegia scura, grafite e astringenza fine sul finale concentrato e finemente aromatizzato.

### **Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### **Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Da bere:** 2030-2049

**Numero articolo:** 0304825

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** WeinWisser 17.5+/20, Score 17.5/20  
**Da bere:** 2030-2049  
**Servier:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.