



Château de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il famoso vino da garage

Beschreibung:

Da vigneto da garage a premier cru classé - nel 1989, Jean-Luc Thunevin e sua moglie Murielle Andraud avevano a malapena racimolato i mezzi finanziari per acquistare un piccolo vigneto di 0,6 ettari vicino a Château Pavie Macquin. Oggi, Valandraud coltiva circa nove ettari, coltivati per il 65% a Merlot, il 25% a Cabernet Franc, il 5% a Cabernet Sauvignon e il 5% a Malbec. La storia di Château Valandraud è relativamente breve, ma è una storia di successo unica: i suoi vini concentrati sono stati per molti anni tra i migliori valori e i più ricercati di Saint-Émilion.

Degustationsnotiz:

Disco impenetrabile di colore nero porpora e viola. Incredibile bouquet con note concentrate di ciliegie selvatiche, mirtilli alpini appena raccolti e ribes nero. Il secondo naso rivela sentori di sambuco, tabacco da pipa profumato e chicchi di caffè fresco. Grande potenza al palato con una trama setosa e tannini impegnativi, ma qui la freschezza fa la differenza, il vino è equilibrato nonostante la vinificazione serrata. Sul finale concentrato ed esplosivo, questo vino ci seduce con la sua profonda mineralità, la deliziosa dolcezza e gli aromi di bacche nere essiccate. Questo grande Valandraud promette un enorme potenziale di invecchiamento e potrebbe persino essere migliore dell'eccezionale annata 2012. Ciò lo colloca nella fascia alta di St-Emilion.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.