



Château Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Una Valandraud massiccia ma chiaramente orientata

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:

Colore viola estremamente scuro, con note di lilla e viola. Il bouquet irradia infiniti frutti a bacca nera, con spezie floreali superbamente complesse. Al palato è setoso, con aromi di ribes nero e mora e un'irresistibile tracimazione di liquirizia; pepe di Sichuan impetuoso a metà palato; finale energetico.

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

Allevamento: 22 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563110

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Parker 97+/100, James Suckling 95-96/100, René Gabriel 19/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 22 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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 decantarlo.