



## Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, 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:**

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Un bouquet molto intenso e concentrato, con sentori di more, legni pregiati e malto con un tocco erbaceo, senza dimenticare l'onnipresenza del ribes nero. Ancora sapori di bacche scure al palato, dove i tannini sono maturi e fini, nonostante un'astringenza impegnativa. È solo nel finale, con le sue note maltate e la liquirizia, che i tannini si rivelano di nuovo e richiederanno molti anni di maturazione in bottiglia. Forse si tratta di una bomba a orologeria con un corrispondente potenziale di invecchiamento.

### **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:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2050

**Varietà d'uva:** 5% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 0563115

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 98/100, Antonio Galloni 93-96/100, Parker 96+/100, René Gabriel 19/20, Wine Enthusiast 96-98/100, Wine Spectator 94-97/100, Score 19.5/20  
**Varietà d'uva:** 5% Cabernet Sauvignon  
**Da bere:** da subito fino al 2050  
**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.