



Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

WineSpectator: \"È ricco, lucido e molto lungo\".

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 intenso, viola sul disco. Bouquet complesso di frutti blu e spezie, accompagnato da una spiccata mineralità e da una nota di viola. Il vino non si rivela facilmente, ma al secondo naso rivela deliziosi aromi di tostatura e liquirizia. Il terroir e la vinificazione sono al centro del palato elegante e potente, con una concentrazione impressionante. Finale lungo e persistente con note di ribes nero e gelatina di sambuco: è chiaramente un vino di prima categoria!

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: 14.5%

Da bere: 2027-2055

Artikelnummer: 0563116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20, Score 19.5/20
Da bere:	2027-2055
Vol. alcolici:	14.5%
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.