



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:

Granato violaceo impenetrabile, nero al centro, violaceo sul disco. Bouquet concentrato di piccoli frutti neri, con note di tostatura, che rivela al secondo naso sentori di ciliegie selvatiche e fragrante tabacco da pipa. Il palato potente rivela tannini molto stretti e asciuganti. Aromi di essenza di fiori di sambuco e bucce di prugna essiccate esplodono nell'imponente finale.

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

Produzent: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0563117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 98/100, Decanter 94/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 94-95/100, Parker 93-95/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 18/20, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2045
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.