



2009 Château de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Una grande annata (Wine Spectator)

Nota di degustazione:

Porpora estremamente scuro, con note di lilla e viola. Profondo bouquet con note di fumo, ribes, catrame, tartufo e ribes nero. Al palato ha una consistenza setosa, fragranti bacche blu e una freschezza floreale, quasi già con fragranze di violetta; pepe di Sechuan nell'estratto completo, esalazione di bacche nere; note di Darjeeling e Earl Grey nel finale aromatizzato alla vaniglia.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château de Valandraud

Valutazioni:

Parker 96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 94/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

65% Merlot, 25% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0563109

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Parker 96/100, Wine Spectator 93–96/100, WeinWisser 19/20, James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	65% Merlot, 25% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2030
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.