



2011 Château Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC

Il famoso vino da garage

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:	René Gabriel 18/20
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2043
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0563111

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	René Gabriel 18/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	fino a 2043
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.