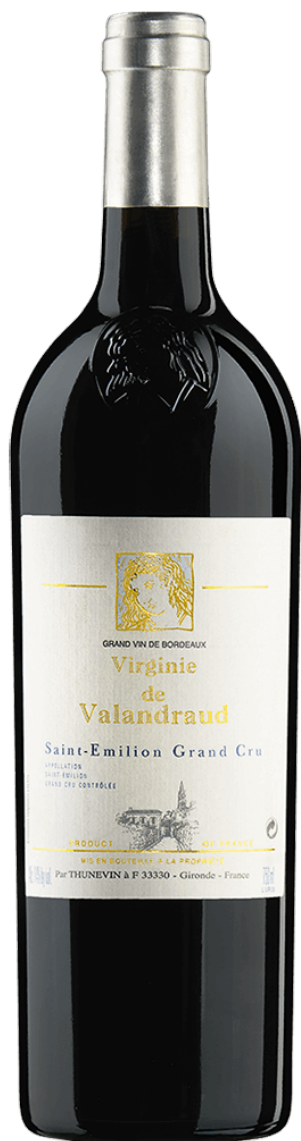




2015 Virginie de Valandraud

Grand Cru, St-Emilion AOC, Second Vin du Ch. de Valandraud

Château de Valandraud

Descrizione del vino:

Jean-Luc Thunevin hat als Garagenwinzer klein angefangen. Im Gegensatz zu anderen reduzierte er früh seine Erträge und löste mit Weinen mit viel Frucht einen Trend aus. Der 2015er des Virginie de Valandraud ist ein absoluter Topjahrgang. Der «Second Vin» ist aktuell in bester Trinkreife und eignet sich vorzüglich als Begleiter der Herbstküche.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen. Konzentrierte blau-schwarzbeerige Nase, Cassis, Brombeeren, Kokos und dunkles Edelholz sowie Schokopastillen. Am Gaumen stützendes, reifes Tannin mit stützender Mineralität. Graphitnoten und Wildkirsche im langen aromatischen Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château de Valandraud

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100, Jeb Dunnuck 93/100

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0362915

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Virginie de Valandraud

Grand Cru
St-Emilion AOC
Second Vin du Ch. de Valandraud

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Spectator 91/100, Jeb Dunnuck 93/100
Varietà d'uva:	70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.