



2016 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

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

Nota di degustazione:

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!

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:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château de Valandraud
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20

Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2055
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0563116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Jeb Dunnuck 98+/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97/100, Decanter 95/100, James Suckling 98/100, Parker 96+/100, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	2027-2055
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.