2018 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Il famoso vino da garage

Nota di degustazione:
Disco impenetrabile di colore nero porpora, viola. Incredibile bouquet con note concentrate di ciliegie selvatiche, mirtilli alpini appena raccolti e ribes nero. Il secondo naso rivela sentori di sambuco, tabacco da pipa profumato e chicchi di caffè fresco. Grande potenza al palato con una trama setosa e tannini impegnativi, ma qui la freschezza fa la differenza, il vino è equilibrato nonostante la vinificazione serrata. Sul finale concentrato ed esplosivo, questo vino ci seduce con la sua profonda mineralità, la deliziosa dolcezza e gli aromi di bacche nere essiccate. Questo grande Valandraud promette un enorme potenziale di invecchiamento e potrebbe persino essere migliore dell'eccezionale annata 2012. Ciò lo colloca nella fascia alta di St-Emilion.
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:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	2028-2055
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère
Numero di articolo:	0563118

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 98/100, Score 19.5/20, Antonio Galloni 97+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 95/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère
Maturità:	2028-2055
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch