



## 2011 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

Von der Valandraud-Equipe vinifizierter Geheimtipp.

### Descrizione del vino:

Jean Luc Thunevin, Besitzer des bekannten Châteaux Valandraud, hat den 6,5 Hektar kleinen Rebberg für den Clos Badon mit zwei Dritteln Merlot und einem Drittel Cabernet Franc bepflanzt. Das grossartige Resultat ist ein stilistisch modern und sexy wirkender Wein.

### Nota di degustazione:

Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Rauchiges, toastiges Bouquet, dunkles Schwarzbrot, Malz und viel Cassis. Aromatischer Gaumen mit fetten, geschliffenen Tanninen, zeigt Fülle und Rasse und endet wieder mit einer wahren Cassisorgie. Kann noch zulegen.

### Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Jean-Luc Thunevin
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20, Parker 87-90/100, René Gabriel 17/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0304811

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 18/20, Parker 87-90/100, René Gabriel 17/20  
**Varietà d'uva:** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc  
**Maturità:** Jetzt bis 2028  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.