



## 2010 Clos Badon

Grand Cru, St-Emilion AOC

St-Emilion-Finesse pur!

### 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:

Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Rahmiges Bukett mit Veilchentouch und schwarzen Kirschen. Samtener Gaumen, viel Fruchtmark im Extrakt, Black Currant und Tahitivanille, gebündeltes Finale.

### 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.

### Paese d'origine:

Francia

### Regione:

Bordeaux

### Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

### Produttore:

Jean-Luc Thunevin

### Valutazioni:

Parker 92/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 91-92/100

### Gradazione alcolica:

15.5 %

### Maturità:

2016 bis 2029

### Varietà d'uva:

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

### Numero di articolo:

0304810

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos Badon**

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 92/100, René Gabriel 18/20, James Suckling 91-92/100  
**Varietà d'uva:** Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon  
**Maturità:** 2016 bis 2029  
**Gradazione alcolica:** 15.5 %  
**Servizio:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.