



2018 Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B, St-Emilion AOC

Le fameux vin de garage

Note de dégustation:

Pourpre-noir impénétrable, disque violet. Incroyable bouquet aux notes concentrées de cerises sauvages, de myrtilles des Alpes fraîchement cueillies et de cassis. Le deuxième nez révèle des fragrances de sureau, de tabac à pipe parfumé et de grains de café frais. Grande puissance dans la bouche à la texture soyeuse et aux tannins exigeants, mais ici la fraîcheur fait toute la différence, le vin est équilibré malgré une vinification serrée. Dans la finale concentrée et explosive, ce vin nous séduit par sa profonde minéralité, sa délicieuse douceur et ses arômes de petits fruits noirs séchés. Ce très grand Valandraud promet un énorme potentiel de garde et se révèle peut-être encore meilleur que l'exceptionnel millésime 2012. Il se retrouve ainsi dans le peloton de tête de St-Emilion.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

St-Emilion & Satellites

Producteur:

Château de Valandraud

Notation(s):

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

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.5 %

Apogée:

2028–2055

Cépage(s):

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère

Référence:

0563118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Valandraud

1er Grand Cru Classé B
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	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
Cépage(s):	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Carmenère
Apogée:	2028–2055
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.