

THUNEVIN

3 de Valandraud Saint Emilion Grand Cru

En 1989, Jean-Luc Thunevin et sa femme Murielle Andraud acquièrent une petite parcelle de 0,6 hectare dans le vallon de Saint-Emilion entre Pavie-Macquin et La Clotte. Ils démarrent alors avec leur premier millésime en 1991, l'aventure de Valandraud. Depuis, ils ont acquis d'autres parcelles et propriétés, notamment à Saint-Sulpice de Faleyrens, à Saint-Emilion et à Saint-Etienne de Lisse.

Le 3 de Valandraud est un grand cru de Saint-Emilion issu de nos vignobles et vinifié pour être bu dans les 8 à 10 ans après la mise en bouteille.

Données Techniques

Surface : 4.5 ha

Sols : argilo calcaire et sablo graveleux

Encépagement : 65 % Merlot, Cabernet Franc 30 %, Cabernet Sauvignon et Malbec 5%

Vinification : Vendanges manuelles- tri des raisins par les vendangeurs, puis tri densimétrique des baies au chai sur Tribaie.

Vinifications avec cuves inox, bois et béton thermorégulées , pigeage manuel, remontages, macération environ trois semaines. Malolactiques en barrique.

Age moyen des vignes : 30 ans

Elevage : 18 à 20 mois en barriques 100 % neuves

Production : 35 000 bouteilles

Commentaires de dégustation :

« Si Virginie de Valandraud, le second vin de l'inaccessible Château Valandraud, est devenu un grand vin à part entière, c'est le 3 de Valandraud (50% de la production) qui fait office d'excellent second. C'est même une agréable surprise de découvrir que Jean -Luc Thunevin, pionnier des « vins de garage » puisse produire, à un tarif surprenant, un vin aussi charmeur que subtil. »

Eric Conan, L'Express Mag janvier 2005



Notes

Millésime 2007

Jancis Robinson: 16.5/20

Millésime 2008

Jancis Robinson : 16/20

Millésime 2009

Wine Spectator : 89/100

Millésime 2010

Wine Spectator : 90/100

Bernard Burtschy: 91/100

Millésime 2011

Wine Spectator : 86-88/100



Thunevin SAS
6 rue Guadet - 33330 Saint Emilion
Tel: 05 57 55 09 13 – Fax: 05 67 67 03 07
www.thunevin.com thunevin@thunevin.com

