

Virginie de Valandraud Saint Emilion Grand Cru

Baptisée du prénom de la fille de Murielle Andraud et Jean Luc Thunevin, cette cuvée a été créée en 1992 comme 2nd vin du Château Valandraud

Dès le millésime 1997, avec l'agrandissement permanent des vignobles Thunevin sur l'appellation Saint Emilion, Virginie de Valandraud développe sa propre identité tout en étant cultivée de la même manière et vinifiée dans nos chais par la même équipe humaine et technique que Valandraud.

Si Virginie de Valandraud est souvent considéré comme le 2nd vin de Chateau Valandraud, c'est grâce à la régularité de son très haut niveau qualitatif mais s'impose maintenant comme un cru indépendant doté de sa propre personnalité.



Données Techniques

Superficie : 10 ha

Sols : argilo calcaire et graves

Encépagement : 65 % Merlot, Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Malbec 4 % et Carmenère 1%

Age moyen des vignes : 30 ans

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

Vinifications avec cuves inox thermo régulées , pigeage , remontages, macération environ trois semaines.

Elevage : 18 à 24 mois en barriques 100 % neuves

Production : 50 000 bouteilles en moyenne

Assemblage variable selon le millésime

Commentaires de Dégustation :

2016 : Couleur sombre, intensité normale. Nez fruité, frais et mûr. Bouche tendre, savoureuse, parfumée, à la texture minutieuse. Vin délicieux !

Jean Marc Quarin

Notes

Millésime 2010

Wine Advocate 90/100

Wine Spectator : 92/100

Millésime 2011

Wine Spectator : 90/100

Millésime 2012

Wine Spectator : 89/100

Millésime 2014

Wine Advocate : 91/100

Millésime 2015

Wine Advocate : 90-92/100

Wine Specator : 89-92/100

Millésime 2016

Wine Advocate : 91-93/100