

# THUNEVIN

## Virginie de Valandraud Bordeaux blanc

Le résultat d'un travail de « haute couture », rien n'étant économisé pour réaliser un grand cru blanc.

Les assemblages, différents chaque année, sont décidés après dégustation.

Second vin de Valandraud Blanc, créé en 2010 pour remplacer le N° 2 Blanc de Valandraud existant entre 2003 et 2009

### Données techniques

Surface : 4 hectares

Sols : argilo calcaire sur coteaux Sud Ouest

Encépagement : Sauvignon Gris 10%, Sauvignon Blanc 30% , Semillon 60 %

Age des vignes : plantées en 2000

Vinification : Vendanges manuelles ( 3 passages de tri) puis mise en chambre froide. Pressurage pressoir pneumatique environ 6 heures. Fermentation en barriques 50% et en cuve inox 50%.

Elevage sur lies 10 à 12 mois.

Elevage : 20 % barriques neuves - 80% barriques 2 et 3 vins

Production: 8 000 bouteilles

### Commentaires de dégustation Millésime 2014

Couleur vert pâle. Nez fruité et intense. Note vive de citron. Bouche soyeuse et très vivante avec du gras et une note de citron vert dans la persistance. La finale est un brin mordante, mais très longue. Assemblage 40 % sauvignon blanc, 40 % sémillon, 20 % sauvignon gris.

Jean Marc Quarin 89/100



### Notes

#### Millésime 2009

Wine Spectator 91/100

#### Millésime 2010 :

Jancis Robinson : 15.5/20

Bettane & Desseauve: 16 /20

Wine Spectator : 90/100

#### Millésime 2011

Wine Spectator : 88-91/100

#### Millésime 2012

Wine Spectator : 90/100

#### Millésime 2013

Wine Spectator : 90/100

