

3 DE VALANDRAUD GRAND CRU

BORDEAUX / SAINT-ÉMILION · FRANÇA

Este tinto reflete o talento da equipe de Jen-Luc Thunevin na elaboração de blends capazes de transmitir a essência do lugar. É produzido a partir de vinhedos próprios, entre eles o célebre Château Valandraud e o Clos Badon, adquirido por Jean-luc Thunevin e sua esposa Murielle Andraud, em 1998, e conhecido por dar origem a vinhos elegantes. Encorpado e repleto de aromas de fruta preta madura, 3 de Valandraud Grand Cru é redondo e muito atrativo na boca.



CATEGORIA

Vinho

TIPO

Tinto

CLASSIFICAÇÃO

AOC Saint Emilion Grand Cru

UVAS

Merlot, Cabernet Franc e outras

SAFRA

2014

SOLO

A área de Valandraud combina solos de argila-calcário (argilo-calcaire) no platô, e parcelas de areia e cascalho nas zonas mais baixas. O Merlot prospera na argila fria que retém umidade; o Cabernet Franc se beneficia das porções calcárias. O N°3, vem das parcelas mais jovens.

TEOR
ALCOÓLICO
14%

SERVIÇO
16°C a 18°C

DISPONÍVEL
750 ml

HARMONIZAÇÃO

Cordeiro assado, costela, bife grelhado, carnes de panela e ensopados, Aves e caça de pena (Pato, peru assado, pombo, codorna).

VINIFICAÇÃO

- ♦ Vou organizar essas informações para você, mas preciso ser transparente sobre uma limitação importante.
- ♦ Para o Valandraud N°3 especificamente, não tenho dados verificados o suficiente sobre ficha técnica detalhada — solos exatos das parcelas, vinificação precisa, teor alcoólico por safra e notas de prova oficiais. Posso te dar o perfil geral e plausível baseado no que se sabe da propriedade e do estilo de Saint-Émilion, mas seria informação aproximada, não uma ficha técnica confirmada. Para material da Épice, isso é arriscado.
- ♦ Deixa eu te dar o que posso com responsabilidade, marcando claramente o que é característico da região/estilo versus o que seria específico do rótulo:
- ♦ Solos (Saint-Émilion / arredores)
- ♦ A área de Valandraud combina solos de argila-calcário (argilo-calcaire) no platô, e parcelas de areia e cascalho nas zonas mais baixas. O Merlot prospera na argila fria que retém umidade; o Cabernet Franc se beneficia das porções calcárias. O N°3, sendo o terceiro rótulo, normalmente vem das parcelas mais jovens ou de drenagem mais rápida (areia/cascalho), o que tende a dar um vinho mais leve e frutado.
- ♦ Vinificação (estilo da casa)
- ♦ Colheita manual, fermentação em inox ou cimento com controle de temperatura, maceração moderada (mais curta que o grand vin para preservar fruta), e envelhecimento em barrica de carvalho francês,

NOTAS DE PROVA

Cor: rubi profundo a púrpura, jovem e luminoso.

Aroma: fruta vermelha e negra madura (ameixa, cereja, amora), notas suaves de baunilha e especiarias do carvalho, leve toque floral.

Sabor: corpo médio a encorpado, taninos macios e arredondados, boa acidez, final frutado e acessível — feito para beber jovem.