

CONFIDENCE BY VALANDRAUD

Saint-Émilion Grand Cru



Château Valandraud est le fruit du travail considérable d'un couple passionné par le vin, Jean-Luc Thunevin et Murielle Andraud.

En 1989, ils acquièrent une petite parcelle de 0,6 hectare dans le vallon de Saint-Émilion entre Pavie-Macquin et La Clotte. L'origine du nom Valandraud est aussi bien géographique (Val pour vallon de Fongaban), que sentimentale (Andraud pour le nom de famille Murielle). Ainsi naquit le Château Valandraud.

La propriété est désormais basée à Saint Etienne de Lisse et a été promue 1^{er} Grand Cru Classé au classement 2012 des Grands Crus de Saint-Émilion.

Confidence by Valandraud est une cuvée élaborée avec les raisins provenant de nos vignobles situés dans l'appellation Saint-Émilion Grand Cru. C'est le second vin commun à Château de Valandraud et Virginie de Valandraud qui possède son propre parcellaire.

Château Valandraud is the achievement reached by a wine obsessed couple, Jean Luc Thunevin and Murielle Andraud.

In 1989, they acquired a small 0.6 hectare plot in the Saint Emilion valley between Pavie-Macquin and La Clotte. The name Valandraud is a pure creation mixing Val (as the 1st plot is based in the Fongaban Valley) and Andraud (family name of Murielle).

The property is now based in Saint Etienne de Lisse and was promoted 1^{er} Grand Cru Classé in the 2012 classification of Saint Emilion Grands Crus.

Confidence by Valandraud is a wine made with grapes from our vineyards in the Saint-Émilion Grand Cru appellation. It is the second wine shared by Château Valandraud and Virginie de Valandraud, which has its own specific vineyards.



Terroir : argilo calcaire et sablo graveleux.

Superficie : 35 hectares.

Variété de cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Malbec.

Âge des vignes : 30 ans.

Vendanges : vendanges et tri manuelles, puis tri densimétrique des baies au chai sur tribaie.

Terroir: clay-limestone and sandy-gravel.

Area: 35 hectares.

Grape Varieties: 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Malbec.

Age of the vines: 30 years.

Harvesting: manual harvest, densimetric sorting of the berries in the cellar.



Contact France : 05 56 56 04 30
France@mahler-besse.com

Export contact : +33 5 56 56 04 48
Export@mahler-besse.com

Mähler-Besse

49 rue Camille Godard 33000 Bordeaux, France
Tél : 05 56 56 04 35. Fax : 05 56 56 04 59