

# VIRGINIE DE VALANDRAUD

## Saint-Emilion Grand Cru

En Primeur 2023

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

Dès le millésime 1997, avec l'agrandissement des vignobles Thunevin sur l'appellation Saint Emilion, Virginie de Valandraud a son propre parcellaire et sa propre identité tout en étant cultivé de la même manière et vinifié dans nos chais par la même équipe technique que Valandraud.

**Le millésime 2023 par Jean-Luc Thunevin et son équipe : « Le travail exemplaire dans nos vignes et la précision de notre tri consacrent ce millésime. »**

Après un hiver dans la normale en termes de pluviométrie et de température, nous basculons sur une atmosphère humide et plutôt chaude. Nous enregistrons des pluies non intenses mais régulières en mai et juin. Celles-ci profitent à la croissance végétative de nos vignes mais se traduisent aussi par une pression mildiou hors norme jusque mi-juillet. C'est grâce aux travail méticuleux et régulier dans nos parcelles, couplé à des traitements parfaitement positionnés que nous gardons des vignes saines et productives.

Les vendanges se sont faites sous les meilleurs auspices, après quelques fortes chaleurs qui ont accéléré les maturités, du 13 septembre au 4 octobre.

Virginie de Valandraud demeure un vin à part entière avec sa mosaïque de parcelles contribuant à la complexité de ce cru. Cette année, de jeunes vignes vigoureuses et homogènes dans leur maturité rejoignent l'assemblage. Le vin en ressort toujours plus équilibré et gourmand.



**Terroir :** Plateau calcaire et Graves

**Surface vendangée :** 15 ha

**Assemblage :** 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**Age moyen des vignes :** 20 ans

**Elevage :** 18 mois 100% bois neuf

**Production :** 60 000 bouteilles

**Consultants :** Paul-Marie Morillon pour la viticulture et Jean-Philippe Fort pour la vinification (Laboratoire Rolland & associés)

**Vendanges :** manuelles du 13 Septembre au 4 Octobre

**Degré:** 14,%      **pH:** 3.7

