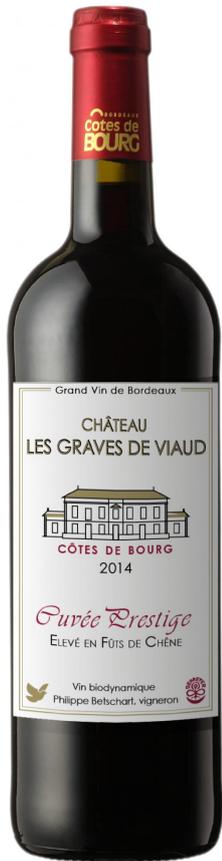




CHÂTEAU  
LES GRAVES DE VIAUD  
L'ÉMOTION NATURE



## Château Les Graves de Viaud, Prestige 2019

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankreich

Ein großer Klassiker, der in Eichenfässern gereift wurde. Rund und kräftig.

### VORSTELLUNG

« Un grand Côte de Bourg classique. C'est un vin charmeur, à la robe grenat aux reflets rubis. Le bouquet exprime les fruits mûrs, le chêne toasté. Bouche souple et ronde aux tanins soyeux. »

### DER JAHRGANG

Un millésime classique, pas de surmaturité, beaux équilibres.

### LAGE

Coteaux en pente douce exposés plein sud soumis aux vents marins d'ouest, situés au sommet du plateau géologique de Pugnac  
Domaine d'un seul tenant avec une grande diversité paysagère et biologique : prés, bois, étang et un ruisseau.

### TERROIR

Graves limoneuse et Graves argileuses rubéfiés.

### IM WEINBERG

Vignes cultivées en Biodynamie certifiée DEMETER

### WEINHERSTELLUNG

Vendange 100% égrappée, non foulée. Fermentation naturelle en levure indigène. Macération Moyenne (20 à 25 jours). Extraction par remontage quotidien.

### REIFE

Elevage classique en barrique de chênes français de 1 a 5 vins pendant 12 mois

### REBSORTEN

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

14 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVIEREN

A température entre 17 et 18 °C

### ALTERUNGSPOTENTIAL

2 bis 3 Jahre, 5 Jahre, 5 bis 10 Jahre

### VERKOSTUNG

C'est un vin charmeur, à la robe grenat à reflets rubis. Le bouquet ouvert exprime les fruits mûrs, le cuir et le chêne blanc toasté, tandis que la bouche souple et ronde laisse le souvenir de saveurs de noyaux de cerises et de tanins soyeux.

À boire dès sa commercialisation et avant 5 ans,



Château Les Graves de Viaud  
409 impasse de viaud, 33710 Pugnac, France  
Tel. 0673182812 - philippe@lesgravesdeviaud.fr  
www.lesgravesdeviaud.wine   

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.



SPEISENEMPFEHLUNGEN

avec un plat en sauce, une cuisine traditionnelle, de belles grillades.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

**LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS**

"Des tanins discrets se fondent dans cet ensemble bien structuré, qui demande deux ans de patience.

Discreet tannins blend into this well-structured whole, which requires two years of patience."

Le Guide Hachette des Vins

