



CHÂTEAU  
LES GRAVES DE VIAUD  
L'ÉMOTION NATURE



## Château Les Graves de Viaud, Terroir 2019

Côtes de Bourg,

L'alliance de la finesse et de la puissance. Délicat et complexe.

### PRÉSENTATION

« Ce vin exprime toute la finesse de nos terroirs de graves et d'argiles rubéfiés. Un assemblage de Cabernet Franc et Sauvignon (65% min) et de Merlot. Un Côtes de Bourg tout en finesse, aux tanins soyeux, à l'arôme fruité et au boisé délicat. »

### VINIFICATION

Comme tous nos raisins, ceux-ci sont égrappés et non foulés, encuvés au plus 20 min après vendange.

Les Merlots sont rentrés 7 à 10 jours avant les cabernets, ceux si sont ajoutés sur le merlot en pleine fermentation, c'est ce que l'on appelle la cofermentation, on fait l'assemblage des cépages dès la vendange. Cuvaïson 25/35 jours.

### ÉLEVAGE

Le Terroir est élevé en barrique de 500 L de différents âges (neuves à 4/5 ans) pendant 14 à 18 mois suivant le millésime.

La barrique de 500L permet un élevage doux moins marqué sur les aromatiques boisées.

### CÉPAGES

Cabernet franc 40%, Cabernet sauvignon 35%, Merlot 25%

### 14.42 % VOL.

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

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 50 hL  
Superficie du vignoble: 11 ha  
Rendement: 35 hl/ha hL/ha  
Âge moyen des vignes: 40 ans ans  
Élevage en fût: 18 mois  
Sucre résiduel: 1.5 g/l  
pH: 3.66  
Acidité totale: 3.26 g/l  
SO2 free: 8 mg/L  
SO2 total: 17 mg/L

### SERVICE

Jamais trop chaud, 16/18°C, ouvrir deux heures avant ou carafier.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans, 10 à 15 ans

### DÉGUSTATION

« Nez frais et spontané qui évoque le cabernet franc par ses notes de prune, de violette, de poivone, de végétal fin. Pas d'élevage dominant. La bouche est croquante et fraîche, avec ce qu'il faut de jus pour séduire le palais ».

### ACCORDS GOURMANDS

Un plat en sauce aux épices douces (mijoté d'aubergines au cumin par exemple)

Des légumes simplement grillés et arrosés d'huile d'olive.

Une tourte végétale, sur une base épinards et noix.



## PRESSE &amp; RÉCOMPENSES

Pierre Guigui, concours amphore des vins bio

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
<b>Bordelaise</b>					<b>750</b>							
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	624			1.250							

2/2

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



F621HF