



CHÂTEAU LES GRAVES DE VIAUD L'ÉMOTION NATURE



Château Les Graves de Viaud, Origine 2016

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Un grand classique, tout en équilibre. Rond et corsé.

PRÉSENTATION

« Un grand Côtes 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. »

LE MILLÉSIME

Un millésime classique, pas de surmaturité, beaux équilibres.

VINIFICATION

Vendange égrappée 100% macération longue de 20/30 jours, extraction douche par délestage régulier. Intégration des presse à écoulage.

ÉLEVAGE

Elevage classique en barrique de chêne français de 1 à 5 vins pendant 12 mois

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet 15%

13.5 % 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

Rendement: 45 hL/ha

Acidité volatile: 0.50 g/l

SO2 free: 12 mg/L

SO2 total: 40 mg/L

SERVICE

Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

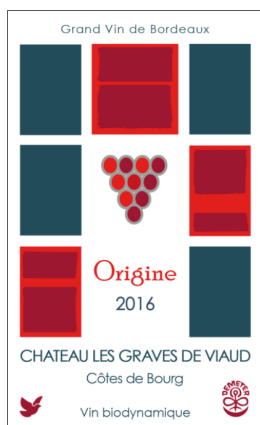
2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans




DÉGUSTATION

Un millésime 2016 à ne pas rater pour sa capacité de garde et sa bouche onctueuse. Sur la rive droite de la Gironde, le vignoble fait face à l'appellation Margaux. Végan et biodynamique, autant dire que ce merlot (85 %), doté d'arômes de fruits rouges et de cacao, mérite une belle table pour s'épanouir.

ACCORDS GOURMANDS

A table sur vos plats de tous les jours



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.

