



Château Les Graves de Viaud, La Cuvée de Mère L'O 2019

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Une cuvée 100% Merlot, Fruitée et gourmande

PRÉSENTATION

« fuité et gourmand tout en rondeur. Un vin facile, de plaisir immédiat avec une belle structure, aux arôme de fruits, mure et cerise. Légers arômes de réglisse. »

LE MILLÉSIME

Une année ensoleillée, des raisins bien mure

VINIFICATION

Raisins 100% égrappés, débourbage des premiers jus a froid, macération preférmentaire à froid.

Vinification en cuve inox, extraction douce par délestage en phase aqueuse, macération longue (25 jours environ) suivant le millésime.

ÉLEVAGE

Elevage durant l'hiver en cuve, soutirage au printemps pour supprimer les lies, mise en bouteille entre 10 et 14 mois après vendange.



CÉPAGE

Merlot 100%

14.5 % 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

Volume de production: 12000 Superficie du vignoble: 12 ha Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans Sucre résiduel: 1,6 g/l

Acidité volatile: 0.44 g/l Acidité totale: 3.03 g/l SO2 free: 15 mg/L SO2 total: 27 mg/L



eve VEGAN

A déguster à température de cave 14 - 16°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans

DÉGUSTATION

Du volume en bouche sans lourdeur, bouche fraîche aromatique de fruit noirs (cerise, mure).

ASPECT VISUEL

Rouge profond, brillant

AU NEZ

Fruits rouge, cerise





EN BOUCHE Bouche souple et fraiche

ACCORDS GOURMANDS Un barbecue, une pierrade, du solide

		Contenance (ml)	Code a		Barcode bouteille	Barcode Carton					
Bordelaise							750			3760217100197	3760217100197
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	8	13	1.250	7		32		15x21x32	

YLFL5F