



Château Les Graves de Viaud, Origine 2019

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 sur maturité, beaux équilibres.

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Merlot 95%, Cabernets 5%

14.65 % 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: 25000
Superficie du vignoble: 11 ha
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans
Élevage en fût: 12 mois
Sucre résiduel: 0.4 g/l
pH: 3.65
Acidité volatile: 0.50 g/l
SO2 free: 10 mg/L
SO2 total: 43 mg/L

SERVICE

Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 3 à 5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Un millésime 2019 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

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles



PRESSE & RÉCOMPENSES

"A 2015 vintage not to be missed for its aging capacity and smooth palate"
Claudine Abitbol, Saveur

"a vegan wine, deep, with complex fruit"
JÉRÔME BAUDOUIN, capital

