CHÂTEAU
LES GRAVES DE VIAUD
L'ÉMOTION NATURE

Château Les Graves de Viaud, Réserve 2019

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Un grand vin de garde. Puissant et charnu.

PRÉSENTATION

« Une sélection principalement de nos vieilles vignes de Merlot. Destinée à la garde. Un grand classique des Côtes de Bourg, dans la lignée des grands vins de Bordeaux. »

LE MILLÉSIME

Un millésime classique, c'est à dire un grand millésime d'équilibre.

TERROIR

Graves et Graves argileuse

VINIFICATION

Vendange égrappée manuelle. Macération longue à température maîtrisée. Fermentation naturelle en levure indigène, extraction poussée par remontage et délestage.

ÉLEVAGE

Elevage en barriques neuves de chênes Français pendant 18 à 24 mois.

CÉPAGES

Merlot 95%, Cabernet sauvignon 5%

14.81 % 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: 6000
Rendement: 35 hL/ha
Âge moyen des vignes: 55 ans
Élevage en cuve: 12 mois
Élevage en fût: 36 mois
Sucre résiduel: 0.01 g/l
pH: 3.66
Acidité volatile: 0.65 g/l
Acidité totale: 3.15 g/l
SO2 free: 10 mg/L
SO2 total: 13 mg/L

SERVICE

Avant 5 ans carafé deux heures avant le service. Servir à 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

«Le nez séduit par sa spontanéité et s'ouvre sur un boisé de grand standing qui confère au vin des notes de moka, de cacao et de biscuit. La gamme aromatique fruitée arrive à l'aération en suggérant la prune et la cerise burlat. »
M. Peyrondet, meilleur sommelier de France, meilleur ouvrier de France.

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.

I1WK5F

ACCORDS GOURMANDS
Sur une cuisine traditionnelle, vos plats d'hiver et vos belles pièces de bœuf.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES
Cuisine du monde, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

"«Le nez séduit par sa spontanéité et s'ouvre sur un boisé de grand standing qui confère au vin des notes de moka, de cacao et de biscuit. La gamme aromatique fruitée arrive à l'aération en suggérant la prune et la cerise burlat. »"
M. Peyrondet, meilleur sommelier de France, meilleur ouvrier de France., Tasted 100% Blind, 16/01/2013

"Grande Cuvée 2010, Garde : 2023
Robe : rouge rubis sombre avec une frange rubis profond.
Nez : intense, sur les baies cuites, la menthe.
Bouche : intense, corsée, puissante mais bien équilibrée. Des arômes de cerises mûres cuites. Des tanins ronds bien intégrés. Accords mets et vins : barbecue chinois.
Commentaires : un très bon vin."
Supervised by Nelson Chow, Hong Kong Sommelier Association, 16/01/2013

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordeaux Reference OI							750				
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	7 ou 8								

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.

I1WK5F