CHÂTEAU
LES GRAVES DE VIAUD
L'ÉMOTION NATURE

Prestige 2015

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

Un grand classique, élevé en fût de chêne. Rond et corsé.

PRÉSENTATION

« Un grand Côte 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.

SITUATION

Coteaux en pente douce exposés plein sud soumis aux vents marins d'ouest, situés au sommet du plateau géologique de Pugnac
Domaine d'un seul tenant avec une grande diversité paysagère et biologique : prés, bois, étang et un ruisseau.

TERROIR

Graves limoneuse et Graves argileuses rubéfiés.

À LA VIGNE

Vignes cultivées en Biodynamie certifiée DEMETER

VINIFICATION

Vendange 100% égrappée, non foulée. Fermentation naturelle en levure indigène. Macération Moyenne (20 à 25 jours). Extraction par remontage quotidien.

ÉLEVAGE

Elevage classique en barrique de chênes français de 1 a 5 vins pendant 12 mois

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

14 % VOL.

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

SERVICE

A température entre 17 et 18 °C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

C'est un vin charmeur, à la robe grenat à reflets rubis. Le bouquet ouvert exprime les fruits mûrs, le cuir et le chêne blanc toasté, tandis que la bouche souple et ronde laisse le souvenir de flaveurs de noyaux de cerises et de tanins soyeux.
À boire dès sa commercialisation et avant 5 ans,

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.

JJSHPF

ACCORDS GOURMANDS

avec un plat en sauce, une cuisine traditionnelle, de belles grillades.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Des tanins discrets se fondent dans cet ensemble bien structuré, qui demande deux ans de patience."
Le Guide Hachette des Vins

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.

JJSHPF