



## Château Les Graves de Viaud, Expression 2018

AOC Côtes de Bourg, Bordeaux, France

La finesse et élégance du cabernet franc

### PRÉSENTATION

Un assemblage de vins élevés et barrique de 500l et de vins élevés en amphore. Un vin qui met résolument en avant le fruit du cabernet, la groseille et le cassis, une structure tannique douce et veloutés

### LE MILLÉSIME

Un millésime classique, équilibré

### VINIFICATION

Comme tous nos raisins, ceux-ci sont égrappés et non foulés, encuvés au plus 20 min après vendange.

Les Merlots sont rentrés 7 à 10 jours avant les cabernets, ceux-ci sont ajoutés sur le merlot en pleine fermentation, c'est ce que l'on appelle la cofermentation, on fait l'assemblage des cépages dès la vendange. Cuvaïson 25/35 jours.

### ÉLEVAGE

Expression 2018 est élevé en barrique de 500 L de différents âges (neuves à 4/5 ans) pendant 14 à 18 mois suivant le millésime.

La barrique de 500L permet un élevage doux moins marqué sur les aromatiques boisées. Il a été assemblé avec des vins élevés en amphore de grès pour lui apporter de la fraîcheur et du fruité

### CÉPAGES

Cabernet franc 45%, Cabernet sauvignon 35%, Merlot 20%

### 12.5 % 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: 6500

Rendement: 35 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

SO2 free: 12 mg/L

SO2 total: 45 mg/L

### SERVICE

Jamais trop chaud, 16/18°C, ouvrir deux heures avant ou carafier.

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

« Nez frais et spontané qui évoque le cabernet franc par ses notes de prune, de violette, de pivoine, de végétal fin. Pas d'élevage dominant. La bouche est croquante et fraîche, avec ce qu'il faut de jus pour séduire le palais ».

### ACCORDS GOURMANDS

Un plat en sauce aux épices douces (mijoté d'aubergines au cumin par exemple)

Des légumes simplement grillés et arrosés d'huile d'olive.

Une tourte végétale, sur une base épinards et noix.

