CHÂTEAU
LES GRAVES DE VIAUD
L'ÉMOTION NATURE

Château Les Graves de Viaud, Origine 2016

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 surmaturité, beaux équilibres.

VINIFICATION

Vendange égrappée 100% maceration longue de 20/30 jours, extraction douche par délestage régulier. Intégration des presse à écoulage.

ÉLEVAGE

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

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet 15%

13.5 % 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

Rendement: 45 hL/ha
Acidité volatile: 0.50 g/l
SO2 free: 12 mg/L
SO2 total: 40 mg/L

SERVICE

Entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans, 5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Un millésime 2016 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

PRESSE & RÉCOMPENSES

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

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.

VG0QVF

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

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.

VG0QVF