

## Grand Vin de Bordeaux

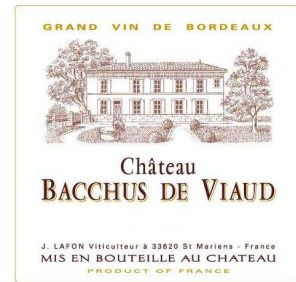
### Jérôme Lafon

46, Le Bourg

33620 SAINT MARIENS

Tél Portable :06.81.74.69.46/06.11.23.59.65

Tél/Fax/05.57.68.18.99



## Château Bacchus de Viaud

### Côtes de Bourg Rouge

### Appellation d'Origine Contrôlée

**SITUATION :** 100% Côteaux sur la commune de Pugnac.

**SUPERFICIE :** 10 Hectares.

**NATURE du SOL :** Argilo-Graveleux.

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 21 Ans.

**DENSITE :** 5000Pieds Hectare.

**PRODUCTION :** 66000 Bouteilles.

**ENCEPAGEMENT :** 70% MERLOT NOIR, 21% Cabernet Sauvignon et 9% Cabernet Franc.

**VINIFICATION :** Vendange éraflée et triée. Macération pelliculaire à froid de 5 jours. Maîtrise des Température pendant la Vinification. Fermentation Alcoolique avec macération de trois semaines. Micro-bullage des vins. Fermentation Malo-Lactique en cuve.

**VIEILLISSEMENT :** Ces Vins, selon les Millésimes ont une durée de Conservation de 10 à 15 Ans.

**DEGUSTATION:** Couleur rouge intense et profond. Fin et élégant au nez avec des notes de fruits rouges.

**TEMPERATURE :** 17° à 18°.

Chambrier 24 Heures à l'avance, et ouvrir la Bouteille 2 Heures avant de la Consommer.

#### **NOTORIETE:**

**Médaille de Bronze à Mâcon pour le Millésime 2011.**

**Médaille de Bronze en Aquitaine pour le Millésime 2011.**

**Médaille d'Argent à Lyon pour le Millésime 2010.**

**Médaille de Bronze à Mâcon pour le Millésime 2010.**

**Médaille d'Argent en Aquitaine pour le Millésime 2009.**

**RECOMMANDATION :** Ce Vin accompagne à merveille toutes les Viandes Rouges, les Volailles et les Fromages Gras.