

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 CUVÉE FÛT DE CHÊNE Rouge Appellation d'Origine Contrôlée

SITUATION : 100% Côteaux sur la commune de Pugnac.

SUPERFICIE : 4,5 Hectares.

NATURE du SOL : Argilo-Graveleux.

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 21 Ans.

DENSITE : 5000Pieds Hectare.

PRODUCTION : 72000 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. Vieillessement 18 moi minimum en Barriques de Chêne Neuves.

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

DEGUSTATION: Couleur rouge intense et profond, liseré ambré. Fin et élégant au nez avec des notes de Griotte ; de Torrification en finale. Il offre du volume et de la consistance en bouche ; charpenté par des tanins de qualité qui en font une Bouteille d'Avenir...

TEMPERATURE : 17° à 18°.

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

RECOMMANDATION : Ce Vin accompagne à merveille tous les Gibiers, les Viandes Rouges, les Civets, les Volailles et les Fromages Gras.