

## Grand Vin de Bordeaux

### Jérôme Lafon

181, Avenue Marc Doulus  
33620 SAINT MARIENS  
Tél Portable :06.81.74.69.46/06.11.23.59.65  
Tél :05.57.68.53.54



## Château Bacchus de Viaud CUVÉE FÛT DE CHÊNE Rouge Côtes de Bourg 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 :** 27000 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 mois 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 Torréfaction 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.