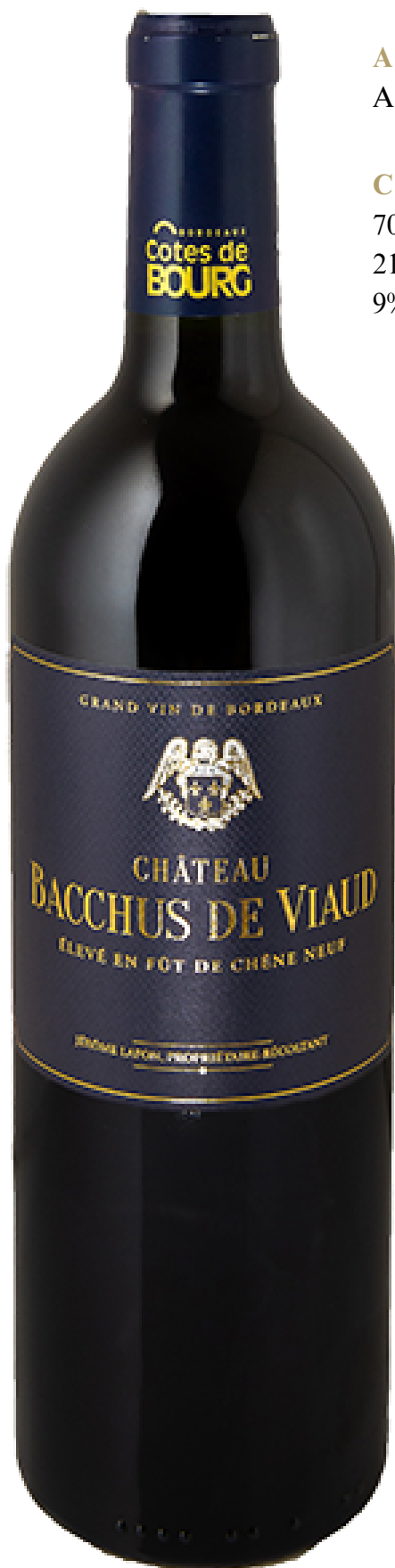


Château Bacchus de Viaud

« *Rouge Prestige* »



APPELLATION

A.O.C Côtes de Bourg

FORMAT

75 cl et 150 cl

CÉPAGES

70% Merlot Noir
21% Cabernet Sauvignon
9% Cabernet Franc

LABELS

Depuis 2011 et 2020



SITUATION

100% coteaux sur la commune de Pugnac.

PRODUCTION

Environ 28.000 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Macération pelliculaire à froid de cinq jours. Maîtrise des températures pendant la vinification. Fermentation alcoolique avec macération de trois semaines. Micro-bullage des vins. et fermentation malolactique en cuve. Vieillessement 18 mois minimum en barriques de chêne neuf semi français et américain.

DÉGUSTATION

Couleur rouge intense et profonde au liseré ambré. Nez fin et élégant aux notes de griotte et 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.

CONSOMMATION

Servir entre 17 et 18°C. Chambrier 24 heures à l'avance et ouvrir la bouteille 2 heures avant dégustation. Ces vins selon les millésimes ont une durée de conservation de 10 à 15 ans.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne à merveille gibiers et civets, viandes rouges, volailles, fromages ainsi que desserts à base de chocolat.