

CHÂTEAU BACCHUS DE VIAUD

PRESTIGE

A.O.C Côtes de Bourg - Rouge

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

Vinification et 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.

Commentaires de 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.

Recommandation

Servir entre 17 et 18°C. Ce vin accompagne à merveille gibiers et civets, viandes rouges, volailles, fromages ainsi que desserts à base de chocolat.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 100% coteaux

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Quantité produites : 28 000 bouteilles

Formats : 75 cl et 150 cl

Labels : Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENÉCHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com