

Grand Vin de Bordeaux

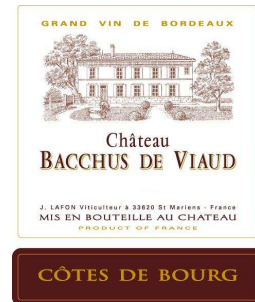
Jérôme Lafon

181, Avenue Marc Doulus

33620 SAINT MARIENS

Tél Portable : 06.81.74.69.46/06.11.23.59.65

Té : 05.57.68.53.54



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 d'Argent à Mâcon pour le Millésime 2014.

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.