

Château Bacchus de Viaud

« *Rouge Tradition* »



APPELLATION

A.O.C Côtes de Bourg

FORMAT

37,5 cl, 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 66.000 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Macération pelliculaire à froid de cinq jours. Maîtrise des Température pendant la Vinification. Fermentation Alcoolique avec macération de trois semaines. Micro-bullage des vins. Fermentation malolactique en cuve.

DÉGUSTATION

Couleur rouge intense et profonde.
Nez fin et élégant aux notes de fruits rouges.

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 idéalement grillades, charcuteries, viandes rouges, volailles et fromages.