

CHÂTEAU BACCHUS DE VIAUD

TRADITION

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 Température pendant la Vinification. Fermentation alcoolique avec macération de trois semaines. Micro-bullage des vins. Fermentation malolactique en cuve.

Commentaires de dégustation

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

Recommandation

Servir entre 17 et 18°C. Ce vin accompagne parfaitement apéritifs, grillades, viandes rouges, charcuteries, volailles et fromages.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 100% coteaux

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Quantité produites : 66 000 bouteilles

Formats : 37,5 cl, 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