

CHÂTEAU DE VIENS

MILLÉSIME 2020



CÔTES DE BOURG

GRAND VIN DE BORDEAUX



L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Ce millésime issu d'un assemblage né de sols argileux, donne un vin riche, souple et gourmand. En effet, son habit violet, pourpre, caché d'arômes de fruits noirs, très murs. Ils s'expriment en toute franchise en bouche par une chair dense et veloutée. Les tanins ont un gout de cachou et de confiture de mûres sucrées, surlignés par la fraîcheur d'une acidité mentholée. Ils finissent la dégustation en apothéose ! »

ASSEMBLAGE

60 % Merlot - 30 % Malbec - 10 % Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE

Après un mois de vinification traditionnelle au Château, l'élevage de ce millésime est réalisé en cuve béton pendant 10 mois avant sa mise en bouteille au Château.



TECHNIQUE

Terroir : Argilo-calcaire
Densité : 4 500 pieds / hectare
Rendement : 48 hectolitres / hectare



ACCORDS METS / VIN

Apéritif, volailles, viandes blanches, viandes rouges, lamproie à la bordelaise, canard rôti au miel, carpaccio de boeuf, carbonade d'agneau, fromages...

CONSERVATION

Il peut être consommé dès aujourd'hui. Ce millésime se conserve également jusqu'à 8 ans d'âge, en cave, à plat et à l'abri de la lumière.

SERVICE

Entre 18°C et 20°C - Il est toujours préférable de servir après 2 heures d'aération.

chateau.de.viens@gmail.com



N°1 Viens - 33710 Mombrier

06 66 82 98 85

06 19 23 14 76