

CHÂTEAU DE VIENS

MILLÉSIME 2021



CÔTES DE BOURG

GRAND VIN DE BORDEAUX



L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Le teinte rouge violine révèle des notes fraîches de petits fruits rouges, qui donne un ton très moderne à ce millésime 2021. L'attaque en bouche est gourmande et ronde. Les tanins sont frais limite mentholés, légèrement vifs, d'une belle sucrosité. » Claire Le Page

ASSEMBLAGE

60 % Merlot - 40 % Malbec

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 : 45 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