

CHÂTEAU DE VIENS

PRESTIGE 2020



CÔTES DE BOURG

GRAND VIN DE BORDEAUX



L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Ce Prestige a été élevé dans la pure tradition bordelaise avec la modernité de cépage, roi en Côtes de Bourg, le Malbec. Ramené à maturité optimale et à rendement maîtrisé, ce Malbec confère au vin un nez d'une grande complexité. On retrouve de belles arômes dans la bouche suave et pleine dans la continuité de beaux tanins fins et persistants.

Ce Côtes de Bourg est prêt à accompagner une belle cuisine ! »

ASSEMBLAGE

80 % Malbec - 20 % Merlot

ÉLEVAGE

Après un mois de vinification traditionnelle en cuve béton régulée au Château, la cuvée prestige est vieillie pendant 18 mois avant sa mise en bouteille au Château.



TECHNIQUE

Terroir : Argilo-calcaire

Densité : 4 500 pieds / hectare

Rendement : 48 hectolitres / hectare



ACCORDS METS / VIN

Une belle entrecôte grillée, magret de canard au roquefort, cuisines épicées ou fromages affinés. Se déguste également lors d'un apéritif.

CONSERVATION

Il peut être consommé dès aujourd'hui. Ce millésime possède une belle aptitude au vieillissement jusqu'à 10 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