

CHÂTEAU DE VIENS

MILLÉSIME 2022



CÔTES DE BOURG

GRAND VIN DE BORDEAUX

L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Cette cuvée comporte une bonne proportion de Malbec amenant à une couleur qui tire sur du grenat, du carmin très profond. Le nez très ouvert, commence sur des notes de fruits noirs, puis la bouche révèle des notes de violette, de cachou, de réglisse. La trame tanique est dense, charnue, veloutée et très gouteuse. Un vin d'une belle fraîcheur ! » Claire Le Page

ASSEMBLAGE

60 % Malbec - 40 % Merlot

ÉLEVAGE

Après un mois de vinification traditionnelle au Château, l'élevage de ce millésime est réalisé en cuve béton pendant 12 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, 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