

# CHÂTEAU DE VIENS

## PRESTIGE 2022



# CÔTES DE BOURG

## GRAND VIN DE BORDEAUX



### 🌀 L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Ce Prestige se distingue avec une couleur rubis intense, noir profond, nuancé de reflets violines, avec des parfums de fruits noirs mêlés de fines notes grillées.

Il se complète en bouche de façon ample, chaleureuse avec des tanins fondus.

Du velours de la complexité et même temps, de la modernité » Claire Le Page

### 🌀 ASSEMBLAGE

100 % Malbec

### 🌀 ÉLEVAGE

Après un mois de vinification traditionnelle en cuve béton régulée au Château, la cuvée prestige est vieillie 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 : Jambon fumé, saucisson à la braise...
- Entrée : Salade landaise, tourte bretonne, omelette aux cèpes, girolles ou morilles, escargots
- Plats : Côte de boeuf, belle entrecôte grillée, tournedos, cuisines épicées...

### 🌀 CONSERVATION

Il peut être consommé dès aujourd'hui. Ce millésime se conserve également jusqu'à 10 ans d'âge, en cave, à plat et à l'abri de la lumière.

### 🌀 SERVICE

Entre 18°C et 20°C - À décanter dans une carafe ou aérer pendant 2 heures avant le service.

✉ [chateau.de.viens@gmail.com](mailto:chateau.de.viens@gmail.com)



N°1 Viens - 33710 Mombrier

06 66 82 98 85

06 19 23 14 76