

# CHÂTEAU DE VIENS

## MILLÉSIME 2023



# CÔTES DE BOURG

## GRAND VIN DE BORDEAUX

### L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Tout en amplitude et en générosité de saveurs, ce vin présente une belle aromatique autour de notes de chocolat très noir, d'épices et de mûres compostées.

La trame reprend ce registre gourmand complété par une touche de griottes et de fruits noirs en soutien de tanins serrés, ronds et longs ! » 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



www.chateau-de-viens.com



N°1 Viens - 33710 Mombrier

06 66 82 98 85

06 19 23 14 76