

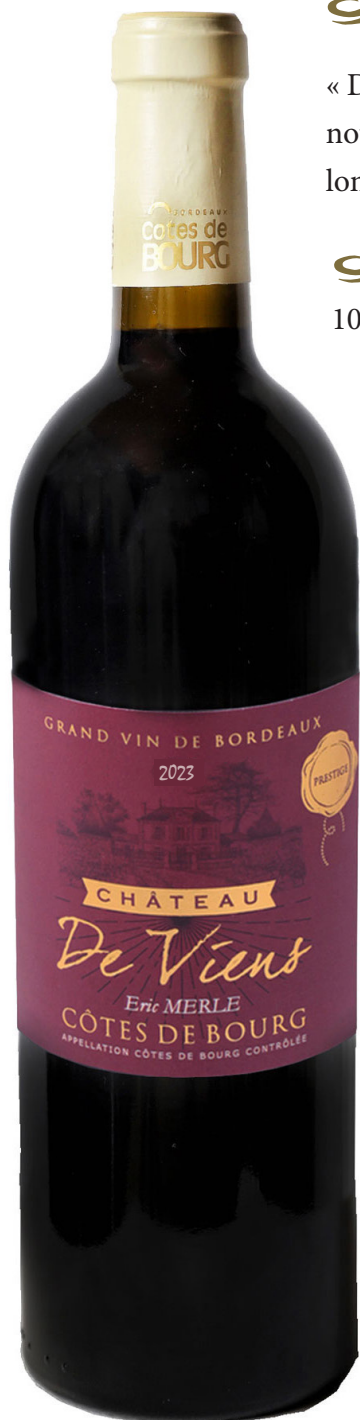
# CHÂTEAU DE VIENS

## PRESTIGE 2023



# CÔTES DE BOURG

## GRAND VIN DE BORDEAUX



### 🌀 L'AVIS DE L'OENOLOGUE

« Doté d'un élevage ambitieux et perceptible, ce vin aux reflets grenats, très profond, présente des notes boisées et épicées. La bouche tanique est corsée, dense avec des fruits noirs mûrs, tout en longueur bâtie pour une longue garde. » 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...
- Fromages variés

### 🌀 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. Il est préférable de le décanter dans une carafe ou de l'aérer pendant 2h.

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



✦ [www.chateau-de-viens.com](http://www.chateau-de-viens.com)



N°1 Viens - 33710 Mombrier ✦

06 66 82 98 85

06 19 23 14 76 ✦