



Château de Viaud Lalande de Pomerol

ROU233

Historique

Avec le Château du Grand Chambellan, tout est réuni pour donner un grand vin : Le domaine est l'un des plus anciens de l'appellation, il date de 1784. Il est situé juste au nord de la rivière Barbanne, dans la zone précise où le sol est constitué des meilleures graves "similaires aux graves sableuses de Pomerol". Le vin est vinifié en collaboration avec le célèbre œnologue Michel Rolland avec qui aucun détail n'est laissé au hasard.

Reconnaissance

Robert Parker: 90 pts (2016)
James Suckling: 92-93 pts (2016)
James Suckling: 91-92 pts (2015)

Pays	France	Producteur	Château de Viaud
Région vinicole	Bordeaux	Cépage(s)	merlot, cabernet sauvignon
Appellation	Lalande de Pomerol	Conservation	7 à 10 ans selon les millésimes
Service	18° en carafe si possible.		

Description

Oeil	Robe pourpre
Nez	Un nez fruité et sur les épices qui annonce le meilleur.
Bouche	Le vin est puissant, aromatique et fin. On retrouve la quintessence du Merlot sublimé par un élevage maîtrisé en barrique.
Accord mets/vin	Caille rôtie, jarret d'agneau braisé, foie de veau grillé, tartare de bœuf, magret de canard sauce aux bleuets, carré d'agneau, entrecôte de bœuf sauce au vin, magret de canard rôti sauce au cassis, rognons d'agneau à la moutarde, ris de veau braisés et fromages à pâte molle.

Commentaires

Sol: graveleux et argileux

Superficie: 21 ha

Âge moyen des vignes: 25 ans

Densité de plantation: 5600 pieds/ha

Vendange manuelle

Durée de cuvaison: 2-3 semaines

Température de fermentation: 28-30°C

Élevage: 18 mois en barrique

Vignoble certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale) depuis 2018

Développement durable.

En une ligne