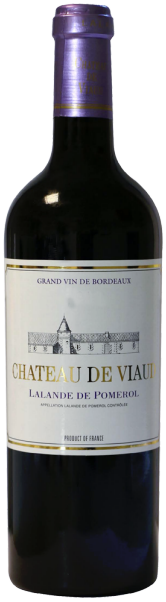
ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882




# 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

89-91 points - Robert Parker (mill 2020)
91 points - James Suckling (mill 2020)

| | | | |
|---|---|---|---|
| **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 maitrisé 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