



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## ● Château 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)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château de Viaud
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	85% merlot, 15% cabernet sauvignon
<b>Appellation</b>	Lalande de Pomerol	<b>Conservation</b>	7 à 10 ans selon les millésimes
<b>Service</b>	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 sublime 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

### En une ligne