



Reffet de Viaud 2020

Le Reffet de Viaud est situé sur le terroir exceptionnel de Lalande de Pomerol caractérisé par des sols sablonneux-graveleux, des traces d'oxyde de fer en sous-sol appelés communément "crasse de fer" et d'un climat ensoleillé. Grâce à un travail rigoureux dans la vigne, cette cuvée 2020, composée à 72% merlot et 28% Cabernet Sauvignon, vous séduira par sa couleur rubis intense, ses arômes de fruits mûrs et son boisé subtil. Des tanins élégants et des saveurs légèrement toastées donnent à ce vin beaucoup de personnalité.

Production Potentiel de Garde

15 000 bouteilles 5 à 8 ans

Vieillessement

6 mois en barriques d'un vin

Accord mets et vin

Plats en sauce, gibier, grillades et fromages

Contact

Sébastien Godineau
Château Ame de Viaud - 23 route de Viaud
33500 Lalande de Pomerol
Tel : 05.57.23.76.80 - 06.15.88.90.90
amedeviaud@orange.fr - www.chateauamedeviaud.fr
TVA : FR91814595518 - Siret : 81459551800014

