



Reffet de Viaud 2021

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 2021, composée à 72% merlot et 28% Cabernet Sauvignon, vous séduira par sa belle couleur rubis intense, ses arômes de fruits rouges et son boisé subtil. Des tanins légers et des saveurs légèrement épicées donnent à ce vin beaucoup de personnalité.

Production Potentiel de Garde

4 000 bouteilles 2 à 5 ans

Vieillessement

4 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

