



Reffet de Viaud 2022

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 2022, composée à 72% merlot et 28% Cabernet Sauvignon, vous séduira par sa couleur d'un rouge profond, ses arômes de fruits rouge comme le cassis et la mûre et son boisé subtil. Des tanins ronds et des saveurs légèrement toastées donnent à ce vin beaucoup de gourmandises.

Production Potentiel de Garde

15 000 bouteilles 5 à 8 ans

Vieillessement

8 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

