



Plaisir de Viaud 2022

Issu de plusieurs parcelles sélectionnées par Sébastien Godineau sur des sols argilo-graveleux, et d'un travail rigoureux dans la vigne avec notamment un effeuillage manuel et des vendanges vertes, cette cuvée 2022 composée à 80% merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 10% Cabernet Franc, offre un vin d'une jolie couleur rubis avec des arômes de fruits rouges mûrs. Vin élégant avec des tannins ronds et soyeux.

Production

15 000 bouteilles

Protentiel de Garde

3 ans

Accord mets et vin

Salades composées, viandes blanches, grillades

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

