

AOC LALANDE DE POMEROL DOMAINE DE VIAUD, ROUGE 2005

- Cépages:

83% Merlot
12% Carbernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

- Vinification:

Vinification traditionnelle
Elevé pendant 12 mois en fûts de chêne (1/4 neuf)

- Dégustation:

Robe rubis chatoyante et intense, allant d'une couleur noire bleutée vers une teinte aubergine aux reflets violets. Notes de fruits rouges puis s'ouvre sur des notes plus complexes, d'encens, de poivre, de vanille, de café et de tabac blond.

Arômes désaltérants de menthe et de réglisse, le tout sur une note omniprésente de fleur violette et de pivoine. Attaque souple, ronde et basée sur une matière Veloutée et fruitée.

Les tanins sont présents, mais particulièrement fins et élégants.

- Accords gastronomiques:

A boire dès maintenant, sur une daurade au vin rouge, une épaule d'agneau grillée, une noisette de biche sautée mais encore sur une tarte forestière ou sur du Maroilles.

- Température de service:

Servir entre 18°C et 19°C

- Potentiel de garde:

15 à 20 ans

