



HAUT-GUIRAUD

VIGNOBLES BONNET & FILS



Concours 2018

CHÂTEAU Haut-Guiraud



Vin Rouge

Millésime 2016

A.O.C. Côtes de Bourg

Production : 80 000 bouteilles de 75 cl

Cépages : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Culture de la Vigne : Raisonnée

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué (selecprocess de Pellenc) suivi d'un tri manuel sur table vibrante.

Vinification :

Macération de 15 jours, remontage modéré afin d'éviter une sur extraction. Fermentation à basse température (27° maxi). Pressurage pneumatique. Sulfitage (SO2) très faible pendant l'élevage, maintien à 16 mg/l en cours d'élevage.

Dégustation :

Sa robe profonde nous surprend par son éclat et sa vivacité. Une très belle matière constituée de tanins riches et élégants assure à ce vin un équilibre parfait. La finale longue et soutenue présage d'une longue garde.

Disponibilité :

Magnum 1,5L et Bouteille 0,75 cl et 37,5 cl



SAINT CIERS DE CANESSE - 33710 BOURG, BORDEAUX - FRANCE
Tel: (33) 0 5 57649139 - Fax: (33) 0 5 57648805
www.chateauhautguiraud.com