

XIV

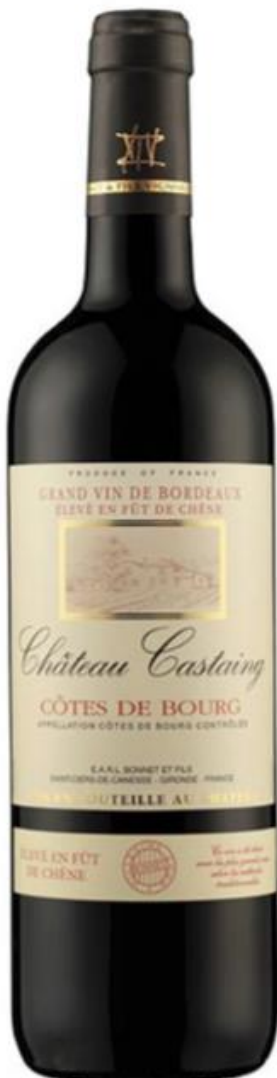
HAUT-GUIRAUD

VIGNOBLES BONNET & FILS



Concours 2018

CHÂTEAU Castaing



Vin Rouge

Millésime 2016

A.O.C. Côtes de Bourg

Production : 80 000 bouteilles de 75 cl

Cépages : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%

Vieillessement : 14 mois en barrique française neuve

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 :

La robe grenat d'une belle profondeur laisse deviner un Grand Vin. Un joli fruité se dégage au premier nez suivi d'une note légèrement toastée. La bouche ample à peine boisée laisse apparaître des tanins souples.

Disponibilité :

Bouteille 0,75L



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