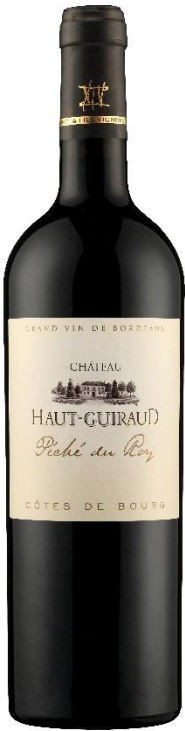


CHÂTEAU HAUT-GUIRAUD

Péché du Roy



Vin Rouge

Millésime 2016

A.O.C. Côtes de Bourg

Production 16 000 bouteilles de 75cl

Cépages Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Malbec 10%.

Vieillessement 14 mois en barrique française neuve

Culture de la Vigne : Raisonnée

Vendange

Manuelle, suivi d'un tri manuel au chai

Vinification

Eraflage, macération 16 jours pour le merlot et le malbec et 12 jours pour le cabernet sauvignon, température vinification 27°, fermentation malolactique en barriques neuves chauffe moyenne. Elevage en barriques durant 14 mois, levure indigène, pressurage pneumatique. Sulfitage (SO2) très faible pendant l'élevage, maintien à 16 mg/l de libre.

Dégustation

La couleur grenat et noire de sa robe annonce déjà un vin de caractère qui se présente expressif et complexe au nez, s'ouvrant sur des saveurs fruitées puis toastées. De belle constitution, ce "Péché du Roy" 2016 se caractérise par un volume important en bouche, avec des tannins suaves, longs et très élégants.

Disponibilité

Magnum 1.5L et Bouteille 0.75L



SAINT CIERS DE CANESSE - 33710 BOURG, BORDEAUX - FRANCE

Tel: (33) 0 5 57649139 - Fax: (33) 0 5 57648805

www.chateauhautguiraud.com