

XIV

HAUT-GUIRAUD

VIGNOBLES BONNET & FILS



Concours 2018

CHÂTEAU La Compagnonne



Vin Rouge

Millésime 2016

A.O.C. Côtes de Bourg

Production : 80 000 bouteilles de 75 cl

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

Culture de la Vigne : Raisonnée

Vendange :

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

Vinification :

Macération de 12 jours, Fermentation basse température 25° afin de conserver le fruit et d'éviter également la sur-extraction, remontage modéré. Elevage en cuve à température contrôlée entre 15° et 18°.

Dégustation :

On peut admirer une couleur vive et éclatante. La robe profonde est fort attrayante. Le nez développe un fruité intense; la bouche savoureuse tout en fruit frais repose sur une charpente tannique bien enrobée. Ce vin élégant ne manque pas de caractère.

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