



# CHATEAU GAUDIN

*Exclusivité design étiquette*

**Appellation :** Pauillac

**Terroir :** croupes graveleuses et argilo-graveleuses

**Surface vignoble :** 11 ha

**Age des vignes :** 40 ans en moyenne

**Conduite :** ébourgeonnage, vendanges vertes

**Cépages :** Cabernet Sauvignon 85%

Merlot 10%

Carménère/Malbec/ Petit Verdot 5%

**Vendanges :** Manuelles suivies d'un tri sélectif

**Vinification :** Traditionnelle en cuves inox remontages 2 à 3 fois par jour pendant 8/10 jours

**Cuaison et macération :** 3 semaines

**Elevage :** 15 mois, réparti entre :  
50% en barriques neuves, 50% barriques d'un vin

Avant la mise en bouteille, collage du vin aux blancs d'œuf frais

## Dégustation

Couleur brillante, intense, beaux fruits rouges, attaque soyeuse grasse. Robe à la couleur pleine, profonde avec des reflets rubis. Le nez est fruité, dominé par la cerise griotte ainsi que des notes de pâte d'amande. La bouche est modérément puissante, laissant toujours place au fruit. La finale est plus marquée, avec de bons tanins.

**Service :** Chambré (19°)

**Accord mets :** Viandes, volaille, fromages fermes.

## Origine

Le Château GAUDIN, propriété familiale, était un vignoble de 4 hectares acquis en 1901 au Sieur GAUDIN. Au fil des années, le vignoble s'est agrandi et la famille l'a fait prospérer. Depuis 1990, il y a 1 hectare supplémentaire soit 11 hectares au total situés sur le plateau de Saint-Lambert.

Ce vignoble bénéficie d'une situation tout à fait privilégiée car il est implanté sur les croupes graveleuses de Pauillac et ses voisins ne sont autres que les crus les plus prestigieux de l'appellation.

