



CHATEAU GUIBEAU

Vin Biologique

Appellation : Castillon - Côtes de Bordeaux

Terroir : sol argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Cépages : Merlot 80% - Cabernet Sauv. 20%

Surface vignoble : 7 ha sur une totalité de 45 ha (en AOC Puisseguin Saint-Emilion)

Densité de plantation : 5 500 pieds / hectare

Age des vignes : 28 ans en moyenne

Travail : ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert

Vendanges : manuelles pour les vieilles vignes

Vinification : cuves acier

Elevage : en cuves

Dégustation

Belle Robe d'un rouge profond. Le nez est marqué Fruits des bois et notes vanillées au nez, la bouche est souple et veloutée. Il reflète la gourmandise et la fraîcheur typiques des côtes de Bordeaux. Ses tanins mûrs en finale apportent une grande persistance aromatique. Un beau travail !

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viande rouge, fromages, charcuterie.

Origine

Cette petite propriété est acquise en 1936 par la famille Bourlon, aujourd'hui tenue par la petite fille, Brigitte et son époux. Ces viticulteurs passionnés ont toujours été sensibles au respect de l'environnement. Le sourire de Brigitte est une ode à la vie, comme ses vins, qui lui font penser à un bras de fer dans un gant de velours...

