



L'EMOTION DU CHATEAU GUIBEAU

Vin Biologique

Appellation : Puisseguin Saint-Emilion

Terroir : sol argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Cépages : Merlot 75%

Cabernet Sauvignon 15%

Cabernet Franc 10%

Surface vignoble : 35 ha

Rendement : 30 hecto / hectare en moyenne

Age des vignes : 28 ans en moyenne

Vendanges : manuelles

Vinification : cuves acier

Elevage : 6 mois en cuves

Dégustation

Cette propriété familiale produit des vins d'une grande pureté tout en cherchant le plaisir comme maître mot. Le nez s'ouvre rapidement sur les fruits rouges et quelques notes vanillées. La bouche montre plus de structure, de concentration offrant ainsi une persistance aromatique en finale. Un vin de caractère sur un terroir charmeur !

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viande rouge, fromages.

Origine

Cette petite propriété appartient à la famille Bourlon, dont la dernière héritière Brigitte, s'occupe depuis 2009 avec son mari Eric. Ce sont des personnes de cœur et ça se ressent dans leurs vins. Selon elle, l'aventure bio est difficile à Bordeaux du fait des nombreux incidents climatiques qui peuvent survenir, mais elle ne regrette rien quand elle constate l'évolution de la qualité des vins et l'expression de fruit qu'ils arrivent à obtenir. Ils ont des terroirs qui donne des vins très puissants mais le bio apporte finesse et élégance, et équilibre le tout.

