



CHÂTEAU
GANTONNET

SIMPLEMENT BORDEAUX



Château Gantonnnet 2019

Bordeaux Rouge

70% merlot, 30% cabernet franc

MILLÉSIME 2019 : Le débourrement a commencé en mars pour une floraison en mai. Des températures fraîches sur le début de floraison ont entraîné une coulure sur la grappe. Des températures chaudes en septembre ont provoqué une baisse du rendement. Un effeuillage manuel entre juillet et août sur une face a permis d'aérer les grappes et d'éviter le risque de pourritures et de favoriser une exposition optimale.

TERROIR : Plateau argilo lourd et sous-sol calcaire.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Macération pré-fermentaire de 2 à 3 jours avant la fermentation alcoolique, puis une macération post-fermentaire d'environ 10 jours qui nous permet de gagner en volume. Au bout d'une année en cuve inox, assemblage des cépages avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Paré d'une belle robe rouge grenat étincelante, il nous délivre un nez au riche bouquet de fruits noirs compotés, de pruneaux, de cerise noire et de figue confite. La bouche charmeuse s'inscrit dans la continuité en y ajoutant une fine empreinte boisée, grillée. Elle repose sur des tanins fins et crayeux. Ensemble gourmand à apprécier dès maintenant.

ACCORD METS & VIN : Charcuteries légères et viandes grillées.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5°

