



CHÂTEAU GANTONNET

SIMPLEMENT BORDEAUX



Moulin de Labordes 2021 Bordeaux Rouge 70% merlot, 30% cabernets



MILLÉSIME 2021 : Le débourrement a commencé fin mars pour une floraison début juin. Un épisode de gel a eu lieu le 08 avril ce qui a généré des dégâts très variables d'une parcelle à l'autre. Un printemps et un été frais ainsi qu'une humidité omniprésente ont favorisé une pression de mildiou très importante. Un effeuillage manuel au mois d'août sur une face a permis d'aérer les grappes et d'éviter le risque de pourriture et de favoriser une exposition optimale. Les vendanges ont eu lieu du 14 au 20 septembre.

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 : Sa robe rouge cerise étincelante annonce un vin plaisir au bouquet délicat de petits fruits rouges frais et de griottes auxquels il faut rajouter des nuances réglissées, grillées et vanillées. Cette promesse de gourmandise se confirme dans une bouche fraîche et aérienne, portée par des tanins fins et soyeux, à la finale croquante.
(Dégusté le 23/01/2023)

ACCORD METS & VIN : Charcuterie légère et viandes grillées.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13°

