



CHÂTEAU
GANTONNET

SIMPLEMENT BORDEAUX



Château Guillot 2021
Bordeaux Supérieur 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 le 21 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. Elevage boisé en cuve pendant 6 à 8 mois, puis assemblage avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Ce vin doté d'une robe pourpre intense, au nez de notes torréfiées avec un boisé fondu, offre une bouche puissante, ample et onctueuse.

ACCORD METS & VIN : Charcuteries, viandes de bœuf grillées, gigot d'agneau.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13,5°

