



# CHÂTEAU GANTONNET

## SIMPLEMENT BORDEAUX



### Château Guillot 2022 Bordeaux Supérieur Rouge



75% merlot, 25% cabernets

**MILLÉSIME 2022** : Le débourrement a eu lieu mi-avril pour une floraison mi-mai avec 10 à 15 jours d'avance par rapport à 2021. La chaleur et la sécheresse de l'année ont favorisé la production de jolies mais petites baies, particulièrement saines, avec un bel équilibre entre acidité et fraîcheur. Au mois de juin nous avons eu une pluviométrie correcte mais les mois de juillet et août ont été caniculaires. Nous avons débuté les vendanges le 24 août.

**TERROIR** : Le terroir du domaine, avec son plateau argileux et son sous-sol calcaire, confère à nos vins leur singularité. L'argile retient l'humidité, et le calcaire assure un drainage optimal, offrant des vins équilibrés et frais.

**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. Élevage boisé en cuve pendant 6 à 8 mois, puis assemblage avant mise en bouteille.

**DÉGUSTATION** : Ce vin, habillé d'une robe pourpre intense, s'ouvre sur un nez expressif dominé par des arômes de fruits noirs mûrs, comme la mûre et la cerise noire. À l'aération, des notes torréfiées et un boisé fondu viennent enrichir la palette aromatique. La bouche est ample, puissante et onctueuse. La finale est longue, avec une belle persistance aromatique. Un vin de caractère, alliant intensité et élégance.

**ACCORD METS & VIN** : Ce vin s'accorde parfaitement avec une sélection de charcuteries artisanales, un gigot d'agneau aux herbes ou une entrecôte grillée à la flamme. Pour un accord végétarien, optez pour un risotto aux cèpes et shiitakés, relevé d'une touche de parmesan affiné et d'un filet d'huile de truffe.

DEGRÉ D'ALCOOL : 15°

