FAMILLE RÉMY CASTEL
Depuis 1960

AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU GUIBONNET

MILLÉSIMES DISPONIBLES: 2016 – 2018 - 2019

ASSEMBLAGE : 75% merlot et 25% cabernet

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14.5%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : 1 à 3 ans

ÉLABORATION :

Sélection de jeunes parcelles. Récolte mécanique. Extraction des tanins pendant 7 jours avec contrôle des températures. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications. Elevage en cuves ciment.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Cuvée historique du Château. Robe rouge et intense. Attaque fruitée et souple relevée par des tanins révélant le terroir typique des Côtes de Bourg. Cuvée marquée par la rondeur du merlot. Vin croquant et gourmand à boire jeune pour profiter de toutes ces qualités.

ACCORDS METS/VINS:

viandes blanches, charcuterie.

RÉCOMPENSES :

ŒNOLOGUE CONSEIL: OENOTEAM - Stéphane TOUTOUNDJI