



Château Guillot

2019

● Bordeaux

Bordeaux Supérieur AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**14,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

70% Merlot, 30% Cabernet Franc

Puissant et charpenté



Domaine

Le Château Gantonnet édifié au cours du 19e siècle est situé à Sainte Radegonde, au coeur de l'appellation Entre-deux-Mers, à 20km de Saint-Emilion et 60km de Bordeaux. Le domaine de 83 hectares se trouve sur le point culminant du village, jouissant ainsi d'une parfaite exposition. Racheté par la famille Richard en 1962, la propriété a bénéficié de nombreux investissements comme un nouveau cuvier d'une belle capacité afin de mieux travailler le côté aromatique des vins. Cette cuvée est le second vin du Château. Elle a obtenu la médaille de bronze au Concours de Bordeaux (2018).



Vinification

La macération dure de 2 à 3 jours avant la fermentation alcoolique. Puis vient la macération post-fermentaire d'environ 10 jours.



Dégustation

Ce vin est doté d'une robe pourpre intense. Son nez encore jeune s'ouvre sur des notes torréfiées avec un boisé fondu. Sa bouche est puissante, ample et onctueuse.



Conseil de service

Servir ce vin à 16-18°C avec de la charcuterie, des viandes de boeuf grillées, un gigot d'agneau, un steak au poivre, une bavette à l'échalote ou du fromage comme le Saint-Nectaire ou une Mimolette.