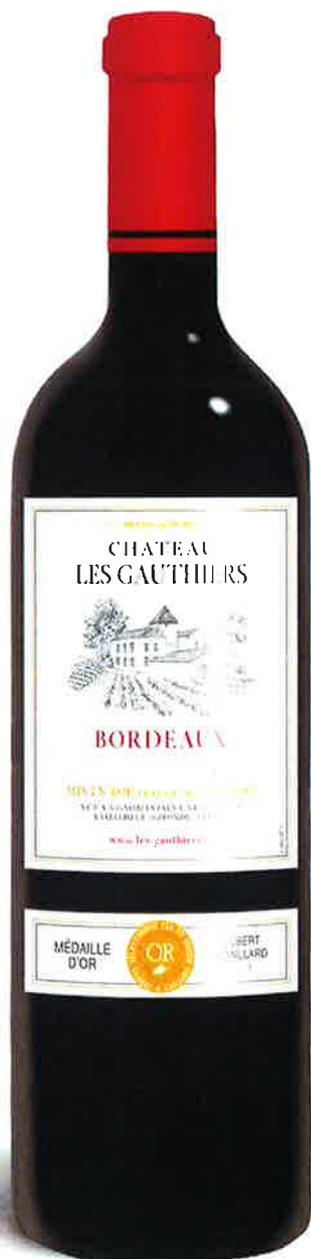


Château Les Gauthiers

A.O.C. BORDEAUX Rouge
Cuvée Traditionnelle

Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
Médaille d'Argent à Bruxelles



Terroir :

Sols argilo-calcaire

Cépages :

Merlot (80 %)

Cabernet franc et sauvignon (20 %)

Mode de conduite du vignoble :

Issu d'un vignoble d'une trentaine d'années, d'une densité de 4.000 à 5.000 pieds / ha, en culture et lutte raisonnée, fumure organique uniquement, enherbé un rang sur deux, l'autre de façon culturale traditionnelle

Vinification :

Les raisins cueillis et trillés mécaniquement, délicatement foulés sont stockés en cuve ciment comme autrefois en marc immergé , permettant une extraction parfaite de tous ces arômes fruités, où va se dérouler la vinification sous contrôle de température à environ 25°C-30°C.

Dégustation :

- Vue : Couleur rouge vif soutenu
- Nez : Fruits rouges acidulés type cassis, fraîcheur du bouquet, qui s'exprime plus après une légère aération
- Bouche : beaucoup de volume et de gras avec une bonne persistance aromatique finissant sur des arômes de fruits rouges.

Accompagnement :

Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges, magrets de canard grillés, gibiers et fromages.