

Château
Haut Guillebot

MARIE-CHRISTINE RENIER LABOUILLE

Sept générations de passion
et de savoir faire

. GRAND VIN DE BORDEAUX .





**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

Château Haut Guillebot

C'est sur les coteaux exceptionnels faisant face à Saint Emilion (Terroir classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1998) que 7 générations de femmes ont façonné, depuis 1790, les vins du domaine.

Aujourd'hui Marie Christine et son équipe élaborent des Grands Vins de Bordeaux avec modernité, tout en nous invitant à découvrir ce monde de parfums et de traditions.

Pour rendre à chaque terroir du château, son caractère et sa typicité, des cuvées issues d'une sélection parcellaire sont confectionnées.

Marie Christine a aussi une société de négoce qui regroupe des vins d'amis d'appellations de Bordeaux : HAUT GUILLEBOT SELECTION.

Venez déguster nos vins et partager vos commentaires avec nous !

Marie Christine Lebrille



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

Château Haut Guillebot

AOC ENTRE-DEUX-MERS

2023

Assemblage :

50 % Sauvignon - 47 % Sémillon
3% Muscadelle

Vinification :

Pressurage puis sélection des jus,
débourage naturel à basse température,
fermentation entre 17 et 19 °.

Robe : Brillant, jaune pâle.

Nez : Élégant et intense, fleurs blanches.
Aubépine, pêches blanches et
pamplemousse. Très aromatique et
expressif.

Bouche : Bien équilibrée, fraîche et intense.
Bonne longueur en bouche. Charnue et
délicate. Arôme citron.

Association culinaire : Excellent avec les
huîtres et fruits de mer, sushi, volaille.
Délicieux également en apéritif.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



PIERRES DE VIN

BORDEAUX BLANC

2020

Assemblage :

60 % Sauvignon Gris – 40 % Sauvignon Blanc

Vinification :

Récolte des baies en bonne maturité.
Pressurage Sous gaz inerte, vinification
basse température.

Elevage : Elevage sur lies fines de 3 mois,
 finition 1 mois en barriques neuves.

Bouche :

Large panel aromatique de fruits blancs tels
 que la pêche mais également des fruits
 exotique avec une touche de fleur en fin de
 bouche pour rafraîchir le vin.

Association culinaire :

Huitres, crustacé, poulet colombo, fromage
 de Savoie. Servir entre 8 et 12°C

Potentiel de garde :

8 ans



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

CHATEAU MONTET

BORDEAUX ROUGE

2016

Assemblage:

70 % Merlot - 15 % Cabernet Sauvignon -
15 % Cabernet Franc

Vinification :

Nous ramassons les raisins à basse température.
Suivi d'une macération à froid pendant 4 jours
pour extraire les arômes de fruits puis
vinification traditionnelle entre 29 et 30°C.

Robe : Belle couleur rubis, des arômes de
violette, une couleur intense.

Nez : Fruits rouges, cerise. Complexe et
aromatique.

Bouche : Attaque souple, structurée, robuste,
mais également fruitée et veloutée. Longueur en
bouche, des tanins présents et bien fondus.

Association culinaire :

A déguster sur un bon rôti de bœuf, un magret
de canard, et aussi sur des fromage doux.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

Château Haut Guillebot

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2018

Assemblage :

60 % Merlot - 20 % Cabernet Franc - 20 % Cabernet Sauvignon

Vinification :

Ramassage des raisins tôt le matin, mise sous froid pendant 4 à 5 jours pour obtenir et conserver les meilleurs arômes du fruit, saignée d'environ 10 % pour obtenir une meilleure structure, vinification classique entre 29 et 32°.

Robe : Belle couleur profonde et intense, rouge grenat.

Nez : Agréable, complexe et soutenue. Mûres, framboise et cerise. Légèrement épicé.

Bouche : Attaque structuré, souple et ronde. Tanins présents et bien fondus.

Association culinaire :

Excellent avec un roti de bœuf ou bien du gibier.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

Sélection de Haut Guillebot

BORDEAUX SUPÉRIEUR CUVÉE PRESTIGE

2022

Assemblage :

60 % Merlot - 40 % Cabernet Franc

Vinification : Il provient des plus vieilles vignes du domaine. Grâce à son potentiel de garde, nous le faisons vieillir pendant 12 mois en fûts de chêne.

Robe : Belle couleur rouge intense et soutenue.

Nez : Aromatique, complexe, boisé très fondu.

Bouche : Attaque ample. Vin rond, friand, équilibré, fruité et velouté. Bonne longueur, bons tanins bien intégrés.

Association culinaire :

A carafes une heure avant de le boire et à déguster avec du gibier, des viandes rouges, des plats en sauce ou du fromage. C'est un vin très prometteur, élégant, expressif et complexe.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

Château DU BERNAT

LATITUDE 44 2019

Assemblage :

80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon

Vinification :

Récolte des meilleurs baies par tri à la main, tri optique et densimétrique. Vinification sous cuve thermo régulée.

Elevage : Elevage 2 mois sur barrique neuve chauffe légère.

Bouche :

Attaque droite, légère et gourmande. Son fruité intense semble imposant et l'acidité, sans ostentation, dessine les contours de matière.

Association culinaire :

Poulet tandoori, barbecue, pad thai, viande rouge. Servir entre 12 et 16°C

Potentiel de garde :

5 à 8 ans

Récompense :

OR – CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



MARTINOT
BORDEAUX ROSÉ
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

2023

Assemblage :

85 % Merlot - 15 % Cabernet Franc

Vinification :

Macération pelliculaire et pressurage directe.

Robe :

Belle robe rose bonbon brillante.

Nez :

Fruité et floral à la fois, intense, élégant.

Bouche :

Vin rond. Agréable à boire avec un fruit omniprésent. Finale douce et longue.

Conseils :

A déguster en apéritif, avec du poulet, des grillades ou des pizzas.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



2019

Assemblage :

88% Merlot, 12% Cabernet franc.

Vinification :

Début des vendanges le 1er octobre pour le Merlot et le 8 octobre pour le Cabernet franc. Macération de 30 jours. Vinification et élevage parcellaires. Vieillessement de 30 mois en fûts de chêne, avec 30% de chêne neuf.

Robe :

Couleur rubis profond.

Nez :

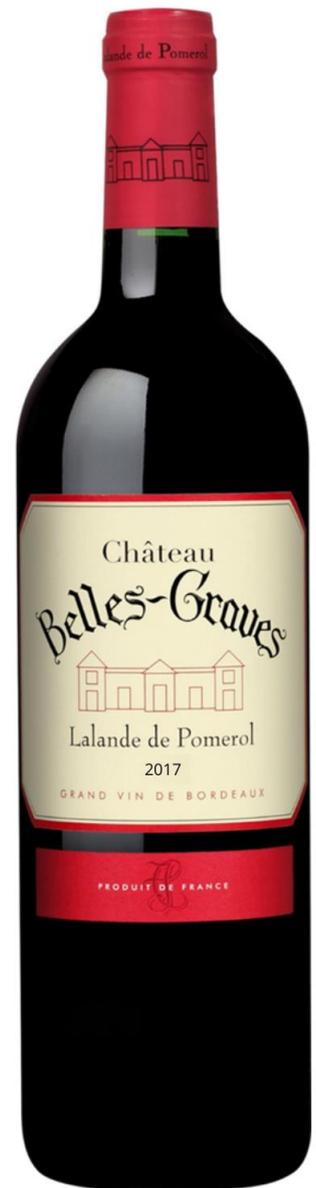
Nez discret évaluant à des arômes fruités et floraux.

Bouche :

Une bonne expression du terroir. Le Merlot et le Cabernet Franc se marient parfaitement pour apporter structure et arômes délicats. Il atteindra son plein potentiel dans quelques années.

Association culinaire :

Parfait avec du bœuf ou du fromage



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



CHATEAU FLEUR URSULINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Grand Cru Biologique & Végan
Grand Cru Organic & Végan

2019

Assemblage :

80 % Merlot - 20 % Cabernet Franc

Vinification :

Sélection densimétrique, sans sulfites,
brassage manuel, élevage cinq ans.

Robe : Belle couleur profonde et intense,
rouge pourpre.

Nez : Se distingue par sa fraîcheur et sa
finesse. Il révèle des nuances mentholées
suivies de notes de poivre et de baies noires.

Bouche :

Son caractère élancé et ses tanins bien
intégrés vous invitent à le déguster dès
maintenant.

Association culinaire :

Servir en apéritif ou pendant les repas.
Excellent avec de la viande rouge, du gibier ou
bien un fromage bien fait.
Température de 18/20°C. A décanté en carafe.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

CHÂTEAU
Petit Bouquey
SAINT-EMILION GRAND CRU
2018

Assemblage : 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon - 15% Cabernet franc

Vinification : Macération pré fermentaire et cuvaison thermo régulée

Superficie : 8 ha, situés sur la commune de Saint-Hippolyte

Nature du sol : Silico argileux et graveleux

Exposition : Partie sud-est de Saint-Emilion

Age moyen du vignoble : 40 à 45 ans

Rendement moyen : 45 hl/ha

Conduite du vignoble : Agriculture raisonnée avec charte agri-confiance. Enherbement naturel et travail du sol

Vendange : Manuelle.

Elevage : Barriques chêne français 1/3 neuves, 1/3 de 1 vin et 1/3 de 2 vins.



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

CHÂTEAU CRABITAN-BELLEVUE

Sainte Croix du Mont

2015

Assemblage :

Sémillon 95%, Sauvignon Blanc 2%, Muscadelle 2%, Sauvignon Gris 1%

Vinification :

Vendanges : récoltes à la main, 3 tries sont réalisées lors de la vendange.

Rendement moyen à l'hectare : 38hl

Fermentation avec levures indigènes en cuves inox.

Elevage : en cuves pendant 36 mois

Robe :

Nez fruité avec des notes d'agrumes, type mandarine, et beaucoup de fraîcheur

Bouche :

Douceur assez riche mais avec une jolie fraîcheur au début. Bon équilibre entre la fraîcheur et le côté épicé.

Association culinaire :

Crumble aux poires, foie gras, volaille, cuisine épicée

Potentiel de garde :

10 ans et plus



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



SAUTERNES

2020

Assemblage :

80% Sémillon – 10% Muscadelle – 10 % Sauvignon

Vinification :

Traditionnelle en température contrôlée. Vendanges manuelle par tris successif. Sol Graveleux-Sableux.

Robe : belle robe brillante, or jaune

Nez : Expressif en premier sur les fruits exotiques, ananas et agrumes. Complexe avec des notes de tilleul.

Bouche :

Fin et élégant, parfaitement équilibré, léger et minéral. Longueur moyenne mais tout à fait respectable.

Association culinaire :

Viande blanches, foie gras, chocolat.

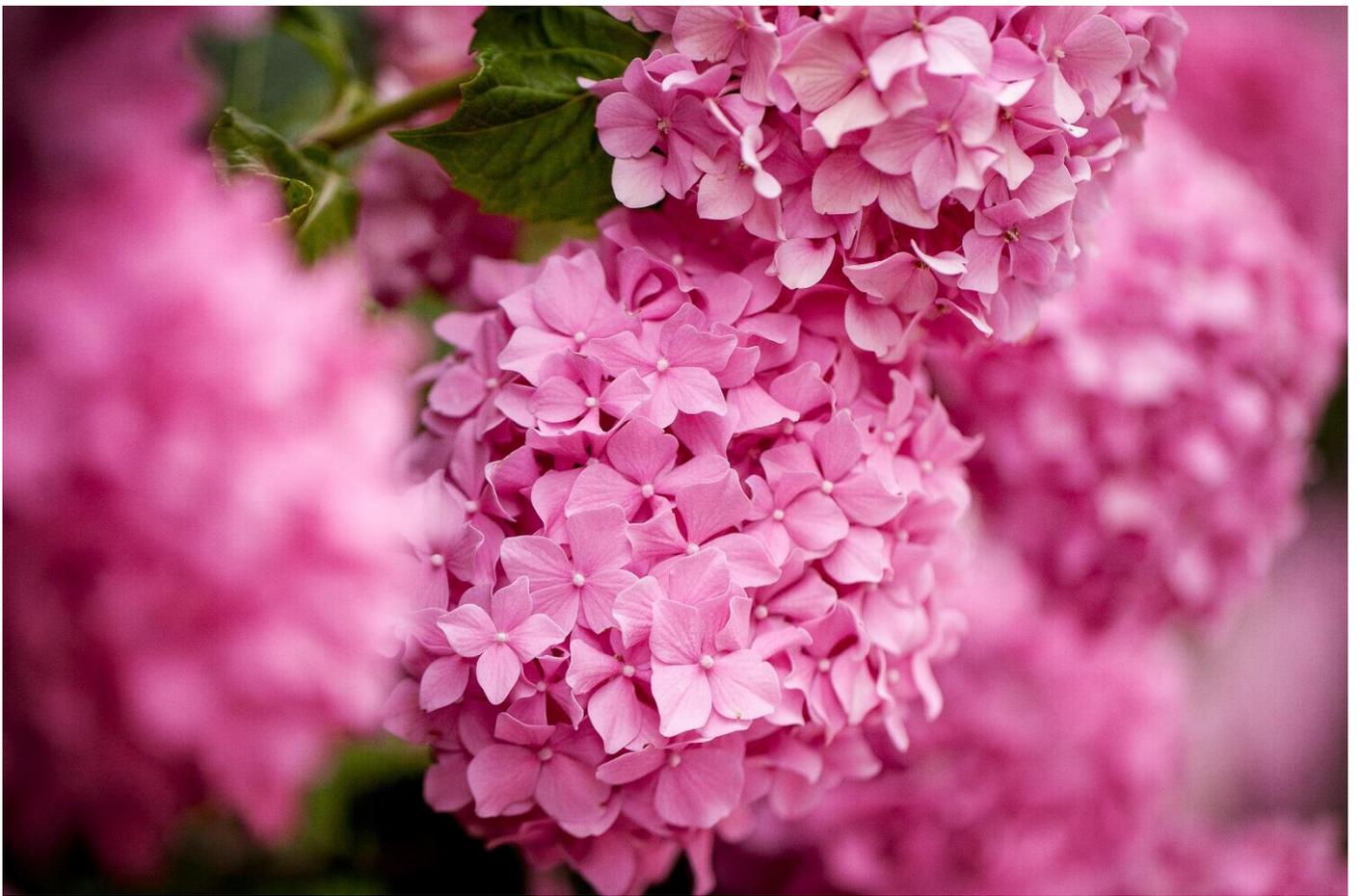
Température de service :

12°C



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*





**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*

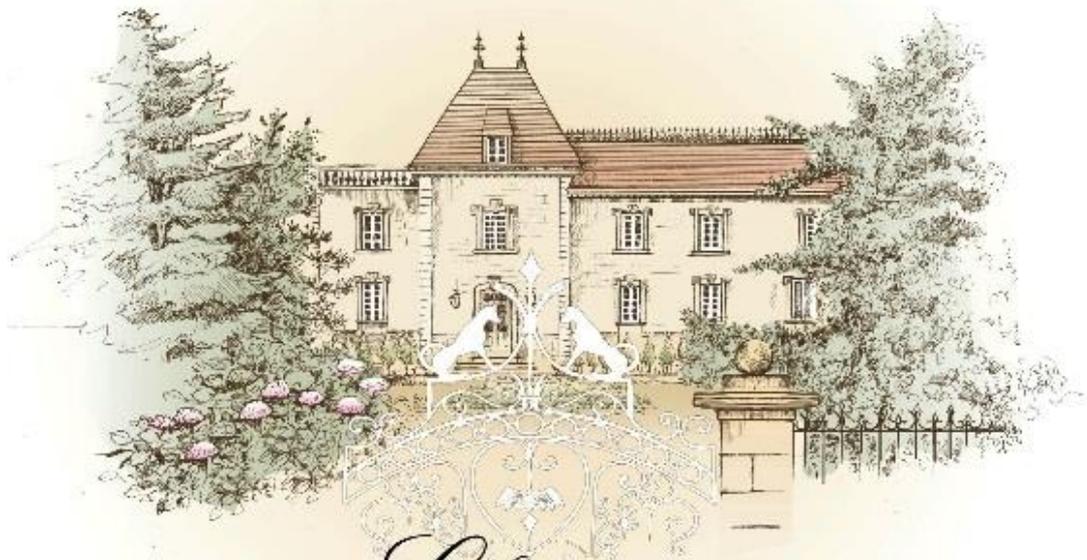


**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*





**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*



Château Haut Guillebot



SARL HAUT GUILLEBOT SELECTION

Marie Christine LABOUILLE

33420 LUGAIGNAC – FRANCE

Mobile phone : +33 6 11 69 00 57

mariechristine@hautguillebotselection.com

Instagram : [chateauhautguillebot](#)

Facebook : [Château Haut Guillebot](#)

LinkedIn : [Château Haut Guillebot](#)



**Sustainable agriculture with halving of wine products & bottling at the property*