

Château Haut Guillebot

BORDEAUX SUPÉRIEUR



Médaille d'Or Lyon 2025

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.

