



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Cuvée Cabernet”

AOP Lalande de Pomerol
L'EXTRAVERTI



Le cabernet exprime ici tout son caractère. Concert de fruits, olive, prune, avec une pointe de confiture de myrtilles et puissance tannique sont au programme de la dégustation de ce vin concentré dont la finesse et la délicatesse portent la signature de Haut-Goujon. Une explosion de fruits dans une concentration magique Pour les amateurs de vins de caractère tout en maîtrise. Un exemple d'équilibre !

Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 80% cabernet sauvignon – 20% merlot

Superficie : une sélection de petites parcelles de vieilles vignes 1 hectare

Age : 40 ans

Densité : 5500 pieds hectares

Vendanges : manuelles et tri sélectif

Vinification – Elevage : vinification intégrale en fûts de 500 l. Fermentation malolactique et élevage en barriques neuves pendant 14 mois.

Tonnellerie DARNAJOU : sélection de “haute futée” de chênes de forêts de Bercé et Tronçais.

Production : 1500 pour 2010

Dégustation : la bouche est fraîche, structurée, les tanins sont présents mais dotés d'une grande finesse. Un concert de fruits dans une concentration magique. La finale est puissante avec une texture à la fois tannique et crémeuse.



Château Haut-Goujon - 3 Goujon - 33570 Montagne - France

Tél : +33 5 57 51 50 05 – Fax : +33 5 57 25 33 93 - contact@chateauhautgoujon.fr - Facebook : Château Haut Goujon - Famille Garde
www.chateauhautgoujon.com