



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Château Haut-Goujon”

La Fleur du Barril

AOP Montagne Saint-Emilion

LA FRAICHEUR



Un vin rond et équilibré au caractère typique de son appellation.

Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 100% Merlot

Superficie : 4 hectares

Âge moyen des vignes : 15-20 ans

Densité : 5500 pieds/hectares

Les méthodes culturales : Chaussage et déchaussage, pas de désherbent. Effeuillage et vendanges vertes en juillet.

Vendanges : Manuelles et tri sélectif

Vinification : Cuvaision pendant 20 jours, fermentation alcoolique cuves inox thermo-régulées.

Élevage : élevage en cuve inox.

Production : 20 000 bouteilles en moyenne par an.

Aptitude au vieillissement : 5 à 10 ans, prêt à boire après un an de bouteille.

Dégustation : un vin d'une très belle intensité, un grenat assez profond. Une vinification destinée à préserver la fraîcheur du vin, permet d'obtenir un premier nez élégant de fruits frais. L'attaque en bouche est puissante. La finale est ronde et grasse avec une bonne longueur.



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