



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Cuvée Liberté”

Sans SO2

AOP Lalande de Pomerol
LE SEDUCTEUR



Un « pur merlot » atypique, travaillé sans sulfite (SO2). Une création très personnelle de Mickaël Garde qui a souhaité laisser s'exprimer longuement les tanins à partir de barriques neuves. Il en résulte un vin à la bouche gourmande, ronde et ample d'une grande subtilité, où se découvrent progressivement des arômes de cuir, de café et de fruits rouges avec un final tannique sans agressivité. La plus féminine de nos cuvées.

Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 100% Merlot

Superficie : 3 ha, une sélection de petites parcelles de vieilles vignes

Age : 40-45 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 : 1200 bouteilles

Dégustation : la bouche est gourmande ronde légère, d'une grande subtilité. Un vrai régal. Plus on avance, plus le vin se laisse découvrir : cuir, café, fruits rouges arrivent successivement. La finale est soulignée de tanins présents mais sans agressivité.



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