



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Cuvée Malbec”

AOP Lalande de Pomerol
L'INNATENDU



Faisant la part belle au cépage du même nom, la Cuvée Malbec exprime les arômes raffinés d'une sélection de raisins travaillés en petit rendement sur un terroir de graves sablonneuses afin qu'ils livrent toutes leurs qualités. Autrefois cépage de rendement, le Malbec prend ici ses lettres de noblesse avec un vin gourmand et séducteur d'une belle fraîcheur où se mêlent des arômes de fruits noirs (cassis, myrtilles) et floral (violette), vanillés et crémeux, tout en équilibre et harmonie. A découvrir au plus vite !

Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 80% malbec- 20% merlot

Superficie : 0.5 hectare

Age : 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 suave, ronde, gourmande, ample, notes épicées poivre noire fruits rouges acidulés, crémeux, et beaucoup de fraîcheur. La finale est dotée d'une structure harmonieuse et équilibrée.



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