



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Cuvée Merlot”

AOP Lalande de Pomerol
L'UNIQUE



Unique, car issu d'une seule et même parcelle au terroir exceptionnel. Ce vin développe des arômes singuliers de fruits mûrs confiturés et de fraise écrasée. La bouche allie puissance finesse et élégance. Signature d'un grand merlot.

Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 100% merlot

Superficie : une petite parcelle au terroir exceptionnel de 15 ares

Age : 50 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 : 600 bouteilles

Dégustation : Une robe intense presque noir l'habille, ses arômes puissants évoquent les fruits mûrs, la vanille et révèlent un boisé soutenu. Très concentré et gras en attaque, c'est un vin qui possède à la fois du charme et un potentiel important de garde.

Une cuvée très féminine, tout en douceur et volupté !



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