



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Château Haut-Goujon”

Cuvée n°1

AOP Lalande de Pomerol
LA NOBLESSE



Issu des plus vieilles vignes de grave et argile en sous-sol, cette cuvée n'est produite que sur certains millésimes et en petite quantité.

Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 90% Merlot et 10% Cabernet Sauvignon

Âge moyen : 35 ans

Superficie : 2 hectares

Densité : 5500 pieds/ Hectare

Vendanges : manuelles et tri sélectif

Vinification : cuvaison pendant 20 jours en cuve inox thermo régulée

Élevage : Cette petite production est élevée dans des fûts neufs de chêne français (100%) pendant 12 à 14 mois

Production: Mis en bouteille en mai. En fonction de la qualité de la récolte, seulement 1200 bouteilles

Aptitude au vieillissement : 10 - 20 ans

Dégustation : Une robe intense presque noire l'habille, ses arômes puissants évoquent les fruits mûrs, la vanille et 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



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