



CHÂTEAU HAUT-GOUJON

“Château Haut-Goujon”

AOP Lalande de Pomerol
L'ELEGANCE

Un bouquet expressif de petits fruit rouges sur fond de boisé délicatement vanillé, une bouche chaleureuse, ronde et suave en harmonie avec les arômes du nez. Une finale longue, marquée par des tanins mûrs. Tout est réuni pour faire une grande bouteille.



Sol : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon

Superficie : 3 ha,

Age : 30 - 40 ans

Densité : 5500 pieds hectares

Vendanges : manuelles et tri sélectif

Vinification – Elevage : Cuvaison pendant 25 jours en cuve inox, avec maîtrise des températures par thermorégulation. Puis 12 à 14 mois en fûts de chêne français de grain fin. 100% de fûts neufs. Tonnelier DARNAJOU : sélection de “haute futée” de chênes de forêts de Bercé et Tronçais.

Production : 20 000 bouteilles par an en moyenne

Aptitude au vieillissement : Vin prêt à boire après 3 ans de vieillissement en bouteille. Maturité à partir de 6-8 ans. Jusqu'à 10 à 20 ans en fonction des millésimes.

Dégustation : Sa robe est pourpre. Le nez se révèle, après aération, assez opulent, avec des arômes mûrs de fruits rouges et noirs, soulignés par des notes épicées. En bouche, c'est un vin souple et généreux qui évolue sur des notes fruitées. Epanoui et concentré, le milieu de bouche offre une belle complexité.

La finale est très aromatique, avec des notes de fruits mûrs et une persistance remarquable épicée et poivrée qui lui donne de la fraîcheur.

Un grand potentiel 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