



# CHÂTEAU HAUT-GOUJON

## “Château Haut-Goujon”

AOP Montagne Saint-Emilion  
LE CHARME



Un vin rond et équilibré, charmeur pour les papilles. Sa couleur est d'un pourpre profond. Le nez, aux arômes complexes de fruits rouges et d'épices est un plaisir. Une bouche souple, des tanins enrobés et flatteurs, le plaisir est immédiat !

**Sol :** argilo-graveleux-sablonneux

**Encépagement :** 75% Merlot 25% Cabernet Sauvignon

**Superficie :** 2.5 hectares

**Âge moyen :** 25-30 ans

**Densité :** 5500 pieds/hectares

**Vendanges :** Manuelles et tri sélectif

**Vinification :** cuvaison pendant 25 jours en cuve inox, avec maîtrise des températures par thermorégulation

**Élevage :** 50% en fûts de chêne neufs ; 50% cuve

**Production :** 16 000 bouteilles par an en moyenne.

**Aptitude au vieillissement :** Vin prêt à boire après 2 ans de vieillissement en bouteille.

**Dégustation :** c'est un vin à la robe pourpre profond avec des arômes complexes, de fruits rouges et d'épices. Un boisé discret en fin de bouche donne un bon équilibre à ce vin apte à vieillir.



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