

CHATEAU

HAUT GOUJON

“Château Haut-Goujon”

AOP Lalande De Pomerol

2019

« Un vin avec une robe soutenue possédant des reflets violine de belle intensité. Le nez est puissant, dominé par des notes de fruits noirs, masquant un support légèrement boisé. L'attaque est franche, soutenue par une belle matière suave. Le vin possède un bel équilibre. On peut noter également des notes de cafés torréfiés et de tabac blond, portés par des tanins souples et mûrs. Une belle longueur sur des notes empyreumatiques. »

Terroir : argilo-graveleux-sablonneux

Encépagement : 80% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon

Âge moyen des vignes : 30 - 40 ans

Les méthodes culturales : Travail du sol, semis d'engrais vert. Désherbage mécanique.

Vendanges : manuelles et tri sélectif

Vinification : Cuvaion pendant 25 jours en cuve inox, avec maîtrise des températures par thermorégulation.

Élevage : 60 % du vin élevé en fûts de chênes français neufs pendant douze mois. 40 % du vin élevé en cuves. Minimum de sulfites utilisés durant cette étape

Taux de sulfites total : < 40 mg/L

Mise en bouteille au château : sous inertage d'azote (pour protéger la couleur et le fruit du vin de l'oxydation) – Bouchons techniques DIAM 5 ®- 47x24 (Bouchons en liège ayant une densité et une perméabilité constante d'un bouchon à l'autre)

Aptitude au vieillissement : Vin prêt à boire après 2 ans de vieillissement en bouteille. Maturité à partir de 5 ans. Jusqu'à 10 à 20 ans en fonction des millésimes.

Les Récompenses et millésimes disponibles (2008, 2009, 2010, 2017, 2018, 2019, 2020) :

Millésime 2019 : 91 Wine Enthusiast 2022, 1 étoile Guide Hachette des vins 2023



Pionniers dans la conversion des domaines viticoles bordelais à la production éco responsable, l'exploitation est membre de l'association SME (Système de Management Environnementale) certifiée HVE 3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3) depuis 2015.

