

Depuis 1878

CHÂTEAU GUILHEM

GRAND VIN DU LANGUEDOC

A.O.C MALEPÈRE

Château Guilhem Cuvée Tradition

NOTES DU VIGNERON

APPELLATION : AOC Malepère

CATEGORIE : Rouge

CEPAGE : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

MILLESIME : en cours

PRODUCTION : selon millésime

AGE MOYEN DES VIGNES : 10 ans

RECOLTE

Vendange mécanique, le matin entre 6h et 10h pour une meilleure conservation des arômes et une température fraîche des raisins.

VINIFICATION

Traditionnelle, après égrappage en totalité.

Macération de 12 jours à froid entre 12 et 14°C pour la conservation des arômes, en cuve inox.

Puis fermentation naturelle et fermentation malolactique en cuve.

DONNEES ANALYTIQUES

Degré : 12°5

Acidité totale : 3,00

P.H. : 3,90

DEGUSTATION

Couleur rouge rubis brillante et limpide.

Nez marqué par une belle présence de fruits rouges, aux notes de fruits noirs bien mûrs : cerises, cassis et mûres.

Présence de senteurs de réglisse et café.

Bouche ronde et pleine, belle structure, tanins soyeux et délicats.

Peut se boire légèrement frais pour accompagner vos apéritifs dînatoires.

Ou accompagnera aussi viandes blanches et grillades.



Bertrand GOURDOU - CHATEAU GUILHEM

LE CHÂTEAU 11300 MALVIÈS

Tel: +33 (0)4.68.31.14.41 / Fax: +33 (0)4.68.31.58.09

contact@chateauguilhem.com - www.chateauguilhem.com