

CHÂTEAU GUILHEM

Clos du Blason

AOP MALEPÈRE

Notes du Vigneron :
(produit en petites quantités
lorsque le millésime le permet...)

Appellation : AOP Malepère, rouge

Cépages : 60 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,
20 % Cabernet Sauvignon

Sélection parcellaire : Issue des plus vieilles
vignes de la propriété. Âge moyen 40 ans.

Élevage : 18 mois en barriques neuves.

Vinification : Tri manuel, égrappage, foulage et
vinification traditionnelle avec pigeage manuel
pendant la macération afin d'obtenir tout la
puissance d'un grand vin de garde.

Dégustation : Un vin mariant puissance et
élégance aux arômes de fruits noirs très mûrs, de
cuir et de cacao. La bouche est flatteuse et
complexe, avec des tanins fins, lui conférant un
excellent un excellent potentiel de garde.

Accords mets et vins : A servir en carafé sur
une côte de bœuf généreuse, un cassoulet de
Castelnaudary ou sur tous les plats de terroirs qui
font la fierté de la gastronomie Française.



CHÂTEAU GUILHEM
GRAND VIN DU LANGUEDOC

Bertrand Gourdou, Propriétaire Récoltant.

Le Château - 11300 Malviès - Tél. 00 33 (0)4 68 31 14 41 - Fax. 00 33 (0)4 68 31 58 09
contact@chateauguilhem.com - www.chateauguilhem.com