

Prestige de
CHÂTEAU GUILHEM
Rouge

AOP MALEPÈRE

Notes du Vigneron :

Appellation : AOP Malepère, rouge

Cépages : 50 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,
20 % Cabernet Sauvignon et 10 % Malbec

Élevage : 8 mois en chêne Français.

Vinification : Tri manuel, égrappage, foulage et
pré-fermentaire à froid afin de préserver tous les
arômes de chaque cépage. Macération en cuves
béton.

Dégustation : Profonde couleur rouge rubis,
brillante et limpide. Nez chaleureux, aux notes
de fruits mûrs, cerises, cassis. Saveurs autom-
nales, vanille et épices. Bel équilibre, belle
structure et tanins fondus.

Accords mets et vins : A consommer à tempé-
rature de cave sur des entrées charcutières, un
magret de canard, un poulet rôti, un cassoulet de
Castelnaudary, un tagine d'agneau, un tartare de
bœuf...



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