

Château Guibon Blanc

Lové sur un des nombreux coteaux de l'Entre-Deux-Mers, à quelques lieues seulement de la célèbre cité viticole de Saint-Emilion, le Château Guibon a une origine fort ancienne. Déjà au XVII^e siècle, les moines de l'abbaye voisine de la Sauve Majeure y exploitaient un petit vignoble, sur un terroir argilo-calcaire, dont la production était appréciée des connaisseurs. Les vins blancs élaborés ici sont légers, parfumés et fruités...

Surface en production : 5,00 hectares

Type de sol :
Argilo-calcaire et argilo-siliceux

Porte-greffes :	Riparia gloire - 3309C - 101.14 - 161.49 - Fercal
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	3 500 à 5 000 pieds l'hectare
Age moyen des vignes :	21 ans
Cépages de la propriété :	Sémillon / Sauvignon / Muscadelle.
Type de taille :	Guyot double
Vendanges :	Manuelles ou tri manuel avant récolte mécanique
Fermentation :	Après débourage, en cuves inox thermo-régulées
Température de fermentation :	18 à 23 °C
Malolactique :	Non
Elevage :	Pendant 4 mois en cuves Inox sur lies
Collage :	Précipitation des tartres par le froid
Potentiel de vieillissement :	2 à 3 ans
Maître de chai :	Laurent LE DEZ



Millésime 2016

Appellation :

Entre-deux-Mers

Style de vin :

Frais et Fruité

Météo :

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

Assemblage :

Sauvignon blanc 57% / Sémillon 43%

Commentaires de dégustation

Apparence :

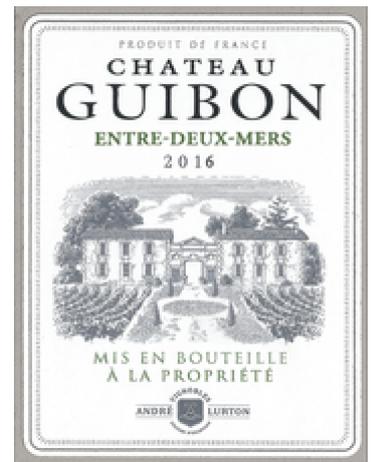
Sa robe est brillante, d'un joli jaune, très pâle.

Nez :

Au nez, ce vin exhale des arômes complexes de fruits exotiques et d'agrumes, caractérisant un style aromatique intense et aérien. Des parfums de pêche jaune, marqueurs d'une excellente maturité des raisins, s'échappent également du verre.

Bouche :

La bouche est ample et onctueuse. Une belle fraîcheur est apportée par une juste vivacité, permettant ainsi aux arômes volatils de s'exprimer tout au long de la dégustation. Ce vin, encore très jeune, laisse en finale une agréable impression de douceur veloutée. Équilibre et charme caractérisent ce vin, qui sera le parfait compagnon de vos apéritifs, vos plateaux de fruits de mer ou bien encore de vos salades estivales.



Période de consommation

2017 - 2018

Nos suggestions



Entrées



Poissons et crustacés



Fromages



Salades composées



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com