

CHÂTEAU GUIBEAU

22,20\$

* Prix de détail suggéré

Château Guibeau Puisseguin Saint-Émilion 2019

 Biologique

	Code produit	10259833
	Prix licencié	19.27\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Puisseguin Saint-Emilion
	Cépage(s)	Merlot 80 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 10 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 10 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.2
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire du Château Guibeau est romantique. Henri Emile, l'aïeul de la famille, s'installe à Puisseguin pour y respirer le grand air. Il y rencontre Yvette, dont la famille possède le Château Guibot La Fourvielle, et acquiert le Château Guibeau en 1936. Leur mariage unira les 2 propriétés. Henri, leur fils, s'occupera du vignoble jusqu'en 2009, puis c'est Brigitte qui reprend le vignoble jusqu'à aujourd'hui.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez assez ouvert, belle maturité du fruit témoignée par des notes de prune, fruits des bois très mûrs et griottes, petite touche fumée. Très belle attaque en bouche, plaisante et généreuse. Évolution rapide sur un corps frais et élancé. Tanins fins et délicats. Finale moyenne avec des notes de réglisse. Ce vin saura exprimer son plein potentiel sur des plats de tous types.

NOTES SUR LE PRODUIT

A proximité et au Nord Est de St-Émilion sur un des points culminants du Bordelais. Sol argilo-calcaire sur un sous-sol pierreux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

Vendange manuelle et mécanique. Vinification traditionnelle. Macération 3 à 4 semaines en cuves thermorégulées. Élevage en barriques et cuves pendant 12 mois.



FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

CHATEAU GUIBEAU

