

GRAND VIN

CHÂTEAU GUILHEM

AOP Malepère

Notes du Vigneron :

Appellation : AOP Malepère Rouge

Cépages : 50% Merlot et 50% Cabernet Franc

Sélection parcellaire : Vignes âgées de plus de 30 ans

Élevage : 12 mois en barrique d'un an

Vinification : Tri manuel, égrappage, foulage et vinification traditionnelle avec des remontages et des délestages pour une extraction de tannins fins et élégants.

Dégustation : Une robe pourpre profonde. Le nez marie harmonieusement les fruits rouges et le boisé. La belle attaque annonce une bouche aux tannins enrobés. Un vin ambitieux et superbement équilibré.

Accords mets et vins : A servir en carafe sur un gigot d'agneau rôti, un confit de canard, un filet de bœuf aux morilles, du Cassoulet de Castelnaudary.



AOP MALEPÈRE

CHÂTEAU GUILHEM
GRAND VIN DU LANGUEDOC

Vigneron depuis 1878