



Prestige de CHÂTEAU GUILHEM

AOP Malepère

Notes du Vigneron :

Appellation : AOP Malepère Rouge

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

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

Dégustation : Profonde couleur rouge rubis, brillant et limpide. Nez chaleureux aux arômes de fruits mûrs, cerise et cassis. Bel équilibre, belle structure et tanins fondus

Accords mets et vins : A consommer à température 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 ...



AOP MALEPÈRE

CHÂTEAU GUILHEM
GRAND VIN DU LANGUEDOC

Vigneron depuis 1878