



Vins de Bordeaux
Appellations Lalande de Pomerol
et Montagne Saint-Emilion

Château Haut Goujon Montagne Saint Emilion



Sol : argilo-graveleux-sablonneux.

Encépagement : 75% Merlot et 25% Cabernet Sauvignon.

Age myen : 25-30 ans.

Superficie : 4,5 hectares.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Vendanges : manuelles et tri sélectif.

Vinification :
cuvaision pendant 25 jours en cuve ciment, avec maîtrise des températures par thermorégulation.

Elevage :
50% en fûts de chêne neufs et 50% en cuve.

Production :
15000 bouteilles par an en moyenne.

Aptitude au vieillissement :
Vin prêt à boire après 2 à 3 ans de vieillissement en bouteille.

Dégustation :
C'est un vin à la robe pourpre profond avec des arômes complexes, de fruits rouges et d'épices. Un boisé discret en fin de bouche donne un bon équilibre à ce vin apte à vieillir.

Références :
Deux étoiles dans le Guide Hachette pour le Mill.2000
Médaille d'Argent au Concours des vins d'Aquitaine de Bordeaux en 2003 pour le Mill. 2001
Millésime 2004, médaille d'Argent Concours Général Agricole de Paris 2006
Millésime 2007, médaille de Bronze Concours Général Agricole de Bordeaux 2009
Millésime 2008, médaille de Bronze Concours Général Agricole de Bordeaux 2010

Château Haut-Goujon
Vins de Bordeaux - Appellations Lalande de Pomerol et Montagne Saint-Emilion
33570 Montagne - Tél : 05 57 51 50 05 - Fax : 05 57 25 33 93 - Email : contact@chateauhautgoujon.com
<http://www.chateauhautgoujon.com>