



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

CHATEAU HAUT-GOUJON MONTAGNE SAINT-EMILION



Sol : argilo-graveleux-sablonneux.

Encépagement : 75% Merlot et 25% Cabernet Sauvignon.

Age moyen : 25-30 ans.

Superficie : 4,5 hectares.

Densité : 5500 pieds/hectare.

Vendanges : manuelles et tri sélectif.

Vinification :
cuvaion 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

CHATEAU HAUT-GOUJON
VINS DE BORDEAUX - APPELLATIONS LALANDE DE POMEROL ET MONTAGNE SAINT-EMILION
33570 MONTAGNE - TØ : 05 57 51 50 05 - FAX : 05 57 25 33 93 - EMAIL :
CONTACT CHATEAUHAUTGOUJON.COM
HTTP://WWW.CHATEAUHAUTGOUJON.COM