

# Château GALOUCHEY, Cuvée JEAN

## AOP SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

**Nom du Domaine :** Château Galouchey, Cuvée Jean

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

**Appellation :** AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux Rouge

**Cépages :** - Merlot ( 60% )  
- Cabernet Franc ( 15% )  
- Cabernet Sauvignon ( 10% )  
- Malbec ( 15% )

**Terroir et exposition :** Le vignoble est situé sur un plateau (sol argileux)

**Densité :** 4 500 pieds à l'hectare

**Age moyen du vignoble :** 40 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Conduite du vignoble :** Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. Nous sélectionnons pour ce vin les vignes les plus anciennes, l'opération d'effeuillage n'est donc souvent pas nécessaire.

**Mode de vinification :** L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après avoir trié la vendange, nous procédons à sa macération à froid pendant 4 jours puis à sa fermentation à chaud pendant 20 à 30 jours. Nous effectuons l'écoupage, le pressurage et la fermentation malolactique du vin à la suite de quoi il est soutiré une première fois. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne neuf pendant 12 mois. **Mis en bouteille au château**

**Contrôle de la température de vinification :** 17°C – 28°C.

**Caractère :** Un vin limpide et brillant, de couleur rubis.

Un nez puissant et boisé avec des notes vanillées (arômes de fruits rouges ).

En bouche, l'attaque est ample et puissante, de la rondeur ; les tanins sont souples à gras, fins; charpente équilibrée ; finale ferme, sans agressivité, longue persistance.

**Dégustation :** Ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement gibiers et fromage de caractère.

**Garde :** 10 à 12 ans

**Production annuelle :** 6 500 bouteilles



**Millésime 2018 : Médaille d'OR Lyon**