

Château Galouchey

AOP SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX ROUGE



Nom du Domaine : Château Galouchey

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Sainte Foy Côtes de Bordeaux Rouge

Cépages : - Merlot (65%)
- Cabernet Franc (20%)
- Cabernet Sauvignon (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 pendant 12 mois.

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

Mis en bouteille au château

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

Un nez intense et boisé avec des notes vanillées.

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

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 : 14 000 bouteilles

Bonne dégustation !