

Château Tour de Goupin

AOC SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Nom du Domaine : Château Tour de Goupin

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux Rouge

Cépages : - Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon (60%)
- Merlot (40%)

Terroir et exposition : Argilo-calcaire,
exposition sur pentes rocheuses

Densité : 4 500 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble : 30 ans

Taille : Guyot Simple

Conduite du vignoble : Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un effeuillage des Merlots, à un épamprage mécanique et non chimique.

Mode de vinification : L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Nous procédons à l'éraflage, à une macération pré-fermentaire de 4 jours à froid afin d'extraire le fruit et la typicité des cépages. L'élevage se fait pendant 1 an en cuve.

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

Mis en bouteille au château

Caractère : couleur rubis soutenue.

Nez fruit mûr, beurré.

En bouche, attaque souple, tanins fondus, longue persistance aromatique.

Dégustation : ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement les viandes rouges, blanches, volaille, ainsi que le fromage.

Garde : A point à partir de 4-5 ans, mais peut aussi se garder 10 ans en bouteille.

Production annuelle : 13 000 bouteilles

Bonne dégustation !



Château Tour de Goupin
Earl Valpromy- Deffarge
1 Goupin, 33890 Gensac
Tél : 05 57 47 40 76
Email : sebastien@vignobles-deffarge.fr