

# CHÂTEAU GUITIGNAN CRU BOURGEOIS

AOC MOULIS EN MEDOC  
CAVE DE LISTRAC-MEDOC



CODE : 850503



# CHÂTEAU GUITIGNAN CRU BOURGEOIS

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Classé cru bourgeois en 1932, Guitignan existait au 17e siècle et appartenait déjà à la famille Lestage. Ce vignoble bénéficie tout simplement des sols les plus réputés de l'appellation, situés entre les groupes graveleux de Brillette et de Grand Poujeaux. Il se caractérise par un parfait équilibre entre puissance et délicatesse. Le vignoble a un rendement entre 40 et 50 hl/ha sur une superficie de 7,5 ha.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Tri des raisins à la vigne
- Vinification traditionnelle médocaine en cuve inox thermo-régulée
- Élevage durant 12 mois en fût de chêne
- Mise en bouteille sous vide d'air à la propriété
- Signature de l'assemblage de Guitignan par Eric Boissenot, « l'œnologue des grands crus » (Château Latour, Lafite, Margaux, Léoville las Cases...)

## LES CÉPAGES

- |                      |     |
|----------------------|-----|
| ▪ Merlot             | 60% |
| ▪ Cabernet-sauvignon | 32% |
| ▪ Cabernet franc     | 5%  |
| ▪ Petit verdot       | 3%  |

## LA DÉGUSTATION

- Couleur rouge sombre
- Arômes de cassis, mûre, prune et vanille
- Puissant et généraux en bouche

## USAGE

Ce vin se déguste avec un rôti de bœuf, une entrecôte grillée, du magret de canard, des gibiers et des fromages affinés tels que le gouda, l'edam ou le camembert. Mis en carafe 1 à 2 heures avant le service, il se consomme entre 17 et 18°C.

## RÉCOMPENSE

- Commended Decanter 2015 - Millésime 2012
- 4.5/5 au Guide Hubert 2015 - Millésime 2012
- 4 étoiles au 17.5/20 au Decanter 2012 — Millésime 2009
- 88/100 au Wine Spectator 2012 — Millésime 2009
- 3 étoiles ½ dans la revue Vins & Vignobles fév. et déc. 2014