



Château GAYON CUVÉE GAYON

Millésime 2017

Cuvée emblématique du Château Gayon. Élaborée à partir des jeunes vignes du domaine. Ce vin est légèrement boisé.

APPELLATION: Bordeaux Supérieur.

ASSEMBLAGE : 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet franc.

TERROIR: Sol argilo-calcaire.

VINIFICATION: Traditionnelle en cuve inox thermorégulée.

ÉLEVAGE: 6 mois en barriques de fûts de chêne.

POTENTIEL DE GARDE: Entre 3 et 5 ans.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION: Au nez, des arômes épicés, des nuances balsamiques et une touche de cuir. Une bouche souple, des saveurs de pruneaux cuits.

ACCORDS METS-VIN: Servi entre 16 et 18°C, ce vin accompagnera parfaitement une entrecôte, un hachis parmentier ou encore un camembert.

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE: Exploitation Haute Valeur Environnementale (HVE3). En conversion vers l'agriculture biologique.



SCEA CRAMPES & fils - 06 Château Gayon 33490 Caudrot

Tel : 05-56-62-81-19

Mail : contact@chateau-gayon.com