



# Château GAYON

## CUVÉE PRESTIGE

### Millésime 2016

La Cuvée Prestige du Château Gayon est élaborée à partir des plus anciennes parcelles de vin rouge du domaine.

**APPELLATION:** Bordeaux Supérieur.

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

**TERROIR:** Sol argilo-calcaire.

**VINIFICATION:** Traditionnelle en cuve inox thermorégulée.

**ÉLEVAGE:** 12 mois en barriques de fûts de chêne.

**POTENTIEL DE GARDE:** Entre 5 et 8 ans.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION:** Une belle robe grenat. Au nez, des arômes de fruits rouges, d'épices et de notes boisées. En bouche, un vin concentré avec du volume et de la fraîcheur.

**ACCORDS METS-VIN:** Servi entre 16 et 18°C, ce vin accompagnera parfaitement un gibier, des grillades ou encore un fromage de caractère.

**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](mailto:contact@chateau-gayon.com)