



Château Gayon



Jean Crampes Propriétaire Récoltant

Fiche Technique : **AOC Bordeaux Supérieur Cuvée Gayon.**



CEPAGES :

50 % Merlot

45 % Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

Les raisins issus des parcelles les plus jeunes du vignoble sont utilisés pour cette cuvée.

VINIFICATION :

Traditionnelle en cuve inox thermo régulée

ELEVAGE :

6 mois en barriques 2 à 4 ans

COMMENTAIRE DE NOTRE ŒNOLOGUE :

Equitablement partagé entre le merlot et les cabernets (du cabernet sauvignon surtout), voici un vin très équilibré. Le nez éclatant associe les fruits rouges frais , légèrement boisé, légué par un court séjour en barrique (six mois). Croquante et aromatique, ample, ronde et longue, la bouche fait tanins de velours. Un vin gourmand qui ne manque pas d'étoffe.

ACCOMPAGNEMENT : *Gibiers, grillades, volailles et rôtis*

CONSEIL LORS DU SERVICE : *Ce vin sera encore plus expressif si vous le décantez ou l'ouvrez une heure avant dégustation.*

CHATEAU GAYON 33490 CAUDROT

Tél. 05.56.62.81.19

contact@chateau-gayon.com

www.chateau-gayon.com