



Château Gugès

Grand Vin

Haut-Médoc Rouge 2015

Région :	Bordeaux
Appellation :	Haut-Médoc
Cuvée :	Grand Vin
Couleur :	Rouge
Millésime :	2015
Cépages :	Cabernet franc (15%) / Cabernet Sauvignon (40%) / Merlot (35%) / Petit Verdot (10%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Le Grand Vin du Château Gugès exprime à lui seul toute la quintessence de ce vignoble. Issus des parcelles les plus anciennes du domaine dont certaines sont centenaires, ce cru à part produit des millésimes de grande classe. Les quatre cépages qui le composent sont : cabernet sauvignon, merlot noir, cabernet franc et petit verdot, apportant chacun une touche bien particulière et indispensable à sa richesse aromatique et tannique, et qui va être sublimé par un élevage de 18 mois uniquement en fûts neufs.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation en cuve tronconique, Fermentation malolactique, Vinification classique, Remontage.

Elevage en fût de chêne, Elevage en barrique neuve, Assemblage, Bouchon traditionnel en liège, Elevage en barriques françaises.

Sols argilo-calcaires, Sols argilo-graveleux, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rouge, intense, reflets rouges.

NEZ : Élégant, fruité, généreux arômes de sous-bois, intenses arômes de fruits rouges, légers arômes de vanille, arômes de grillé, généreux arômes de bois.

BOUCHE : Gourmande, intense, etoffée, tanins élégants, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 16° et 18°

GARDE : A consommer entre 2020 et 2025



ACCORDS METS ET VINS : Côte d'agneau, Côte de bœuf, Viandes rouges, Gibiers, Fromages

Powered by **Plugwine**

