



# Château Gugès

## Le Petit Roi

Haut-Médoc Rouge 2015

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Appellation :</b>	Haut-Médoc
<b>Cuvée :</b>	Le Petit Roi
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Cabernet Sauvignon (70%) / Merlot (30%)
<b>Alcool :</b>	12,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl
<b>Allergènes :</b>	Aucun allergène identifié

Le Petit Roi est issu d'un assemblage de vignes de 25 ans d'âge. A l'origine de ce second vin de la propriété, le "Reynats" ou "Roy naissant" donnèrent ses lettres de noblesse à ce vin qui prit très vite le nom de "Petit Roi". La qualité de ce cru s'exprime au bout de quelques années après la mise en bouteille. Élevé 18 mois en barriques de chêne français dont 15% sont neuves, le Petit Roi allie puissance et douceur, force et délicatesse.

### 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, 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 :** Etouffé, puissant, généreux arômes de sous-bois, généreux arômes de fruits rouges, légers arômes d'épices, arômes de sous-bois.

**BOUCHE :** Gourmande, puissante, ample, généreuses notes de fruits rouges, légères notes d'épices, notes de sous-bois, tanins veloutés, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2024

**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes blanches, Viandes blanches en sauce, Volailles, Foie gras, Fromages

Powered by **Plugwine**

