

Château TOUR DE GOUPIN

AOP SAINTE-FOY CÔTES DE BORDEAUX MOELLEUX

Nom du Domaine : Château Tour de Goupin

Propriétaire : EARL VALPROMY-DEFFARGE

Appellation : AOC Sainte-Foy Côtes de Bordeaux Moelleux

Cépages : Sémillon (100%)

Terroir et exposition : Argilo-calcaire

Densité : 4 500 pieds à l'hectare

Age moyen du vignoble : 50 ans

Taille : Guyot Simple

Conduite du vignoble : Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un épamprage manuel.

Mode de vinification : L'élevage et la vinification des Sémillons sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après éraflage, le raisin est pressé puis mis en fermentation à basse température. Enfin, l'élevage se fait pendant 9 mois, en fût de chêne pour une partie de la production, puis assemblage et mise en bouteille.

Mis en bouteille au château

Caractère : Jaune pâle légèrement doré.

Nez fruité, notes de miel et de fruits confits.

En bouche attaque souple bien équilibrée finale agréable.

Dégustation : Un vin à servir bien frais, en apéritif ou sur du foie gras. Les amateurs pourront également l'apprécier sur une volaille.

Garde : A point à partir de 3 ans, ce vin peut également se conserver jusqu'à 15 ans.

Bonne dégustation !



Château Tour de Goupin
EARL VALPROMY-DEFFARGE
1 Goupin , 33890 GENSAC
tél : 05 57 47 40 76
Email : earl.valpromy-deffarge@orange.fr