

## Fiche Technique : AOC SAINTE-FOY BORDEAUX ROUGE

**Nom du Domaine :** Château Galouchey

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

**Appellation :** AOC Sainte-Foy Bordeaux Rouge

**Cépages :** - Merlot ( 65% )  
- Cabernet Franc ( 20% )  
- Cabernet Sauvignon ( 15% )

**Terroir et exposition :** Le vignoble est situé sur un plateau ( sol argileux ) .

**Densité :** 4 000 pieds à l'hectare

**Age moyen du vignoble :** 40 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Conduite du vignoble :** Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. Nous sélectionnons pour ce vin les vignes les plus anciennes, l'opération d'effeuillage n'est donc souvent pas nécessaire.

**Mode de vinification :** L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Après avoir trié la vendange, nous procédons à sa macération à froid pendant 4 jours puis à sa fermentation à chaud pendant 20 à 30 jours. Nous effectuons l'écoulage, le pressurage et la fermentation malolactique du vin à la suite de quoi il est soutiré une première fois. Le vin est ensuite élevé en fût de chêne pendant 12 mois.

**Contrôle de la température de vinification :** 17°C – 28°C.

**Mis en bouteille au château**

**Caractère :** Un vin limpide et brillant, de couleur rubis.

Un nez intense et boisé avec des notes vanillées.

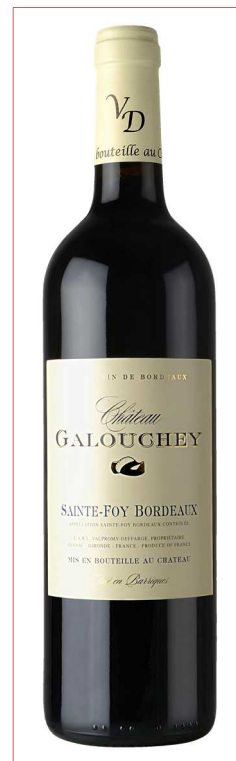
En bouche, l'attaque est ample, de la rondeur ; les tanins sont souples à gras, fins; charpente équilibrée ; final ferme, sans agressivité.

**Dégustation :** Ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement gibiers et fromage de caractère.

**Garde :** 10 à 12 ans

**Production annuelle :** 8 000 bouteilles

Bonne dégustation !



Earl Valpromy- Deffarge  
1 Goupin, 33890 Gensac  
Tél : 05 57 47 40 76

Email : [earl.valpromy-deffarge@orange.fr](mailto:earl.valpromy-deffarge@orange.fr)