

## Fiche Technique : AOC BORDEAUX ROUGE

### Château Tour de Goupin

**Nom du Domaine :** Château Tour de Goupin

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

**Appellation :** AOC Bordeaux rouge

**Cépages :** - Merlot ( 60% )  
- Cabernet Sauvignon ( 40% )

**Terroir et exposition :** Argilo-calcaire,  
exposition sur pentes rocheuses

**Densité :** 3 300 pieds à l'hectare

**Age moyen du vignoble :** 30 ans

**Taille :** Guyot Simple

**Conduite du vignoble :** Enherbement naturel un rang sur deux, le deuxième rang étant travaillé. De plus, nous procédons à un effeuillage des Merlots , à un épamprage mécanique et non chimique.

**Mode de vinification :** L'élevage et la vinification des cépages sont réalisés selon des méthodes traditionnelles. Nous procédons à l'éraflage, à une macération pré-fermentaire de 4 jours à froid afin d'extraire le fruit et la typicité des cépages. L'élevage se fait pendant 1 an en cuve, conditionné en bouteille de 75 cl, Magnum, Jéroboam et Double Magnum.

**Contrôle de la température de vinification :** 17°C – 28°C, pour plus de fruité et de nez.

**Mis en bouteille au château**

**Caractère :** couleur rubis soutenue.

Nez puissant.

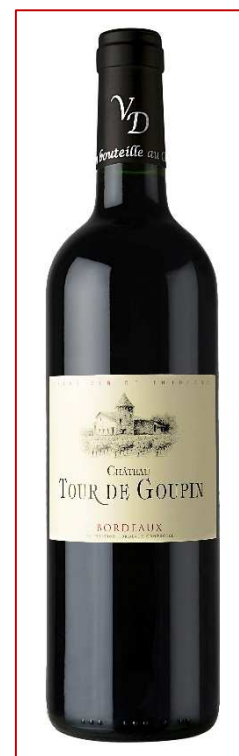
En bouche, onctueux à l'attaque, bonne concentration, riche, longue persistance aromatique.

**Dégustation :** ce vin se déguste à température ambiante, ouvrir la bouteille un peu avant le repas. Il accompagne idéalement les viandes rouges, blanches, volaille, ainsi que le fromage.

**Garde :** Notre Bordeaux est à point au bout de 4-5 ans, mais peut aussi se garder 10 ans en bouteille.

**Production annuelle :** 100 000 bouteilles

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