

## Fiche Technique : AOC SAINTE-FOY BORDEAUX ROUGE

### CUVEE JEAN

**Nom du Domaine :** Château Galouchey

**Propriétaire :** EARL VALPROMY-DEFFARGE

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

**Cépages :** - Merlot ( 60% )  
- Cabernet Franc ( 15% )  
- Cabernet Sauvignon ( 10% )  
- Malbec ( 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 neuf 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 puissant et boisé avec des notes vanillées (arômes de fruits rouges ).

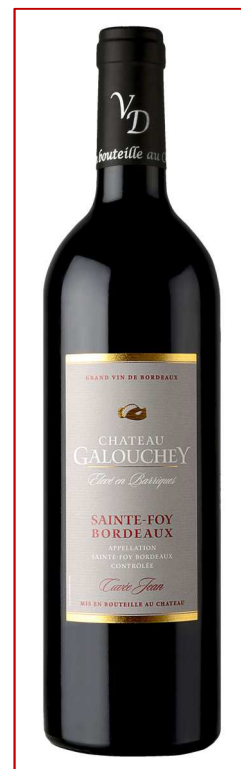
En bouche, l'attaque est ample et puissante, de la rondeur ; les tanins sont souples à gras, fins; charpente équilibrée ; finale ferme, sans agressivité, longue persistance.

**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)