

Château Guinot



AOP Saint-Emilion Grand Cru

60% Merlot, 35% Cabernet Franc et 5%
Cabernet Sauvignon

Millésime : 2020

Rendements : 45 Hl/Ha

Quantité : 6.6000 Cols

Terroir : Argilo-Calcaire

Superficie : 5 ha

Vinification

Le Château Guinot André est exploité par Agnès Coutant et son fils Paul. Depuis 2020.

Ce vin est issu d'une sélection parcellaire stricte, associant un terroir unique, et une attention toute particulière portée à la vigne.

Après avoir été récoltés et triés avec soin, les raisins sont encuvés durant 3 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français durant 12 mois avec 50% de barriques neuves et 50% barriques d'un vin. Le vignoble est certifié Haute Valeur environnementale niveau 3 depuis 2019. Nous sommes en Conversion Bio depuis 2021.

Dégustation

Le vin présente une teinte rubis dense et profonde avec de jolis reflets pourpres. Le nez est puissant et complexe avec de belles notes de fruits, le boisé est racé et doux. La bouche est soyeuse, veloutée et laisse place à une belle trame tannique mûr et suave.

Accord et Garde

Ce vin s'accordera parfaitement avec des viandes grillées (porc, bœuf, veau). Les tannins longs et soyeux s'associent parfaitement aux plats en sauces. Château Guinot accompagnera vos plus belles tables dès maintenant. Il peut également être conservé pendant une dizaine d'années.



SCEA Des Vignobles Coutant
2 Lieu-dit la Fagnouse
33330 Saint Etienne de Lisse
+33(5).57.40.11.49 / +33 (6).37.55.30.33
contact@Vignoblescoutant.fr