

CHÂTEAU LA CROIX DE GUILLOT

BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX AOC

Situé aux confins charentais de la Gironde, le vignoble du Blayais offre une succession de vallons contrastant avec l'horizon quasi marin des bords de l'estuaire. Les vins rouges d'appellation Premières Côtes de Blaye doivent provenir exclusivement des cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Cot. Ces vins rouges au bouquet agréable présentent une rusticité de bon aloi, et savent allier puissance et fruité.

Situated in the Charente region of the Gironde, Blaye is well protected by the citadel designed by Vauban. Its many valleys are in stark contrast to the marine-like landscape next to the estuary. The red wines of the Premières Côtes de Blaye come solely from 4 grape varieties : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot and Cot. These red wines have a very pleasant bouquet, and they know how to blend power and fruitiness.

Lieu de la propriété • Place of the estate Anglade et Saint-Androny

Production moyenne • Average production 280 000 bouteilles • 280 000 bottles

Nature du sol • Soil Argilo-calcaire • Clay-chalky

Encépagement • Grape varieties 85% merlot, 15% cabernet sauvignon

Age moyen des vignes • Average age of the vines 25/30 ans • 25/30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 42 hectares

Vinification • Vinification Cuves inox thermorégulées • Stainless steel vats

Élevage • Ageing En barriques • Barrels

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

D'un beau grenat soutenu, la robe de ce vin est profonde. Les fruits rouges dominent le nez plaisant du vin et les tanins bien fondus révèlent un bel équilibre. La bouche est souple et harmonieuse.

Of a handsome consistent garnet, the robe of this wine is deep. The red fruits dominate the pleasant nose of the wine and the well-founded tannins reveal a beautiful balance. The mouth is supple and harmonious.

Accords gastronomiques • Matching with food

Doté d'une finale longue et puissante, ce vin sera servi sur une lamproie à la bordelaise. A servir à une température de 14° à 16°C.

Endowed with a long and powerful finish, this wine would be served with lamprey "à la bordelaise".

Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET