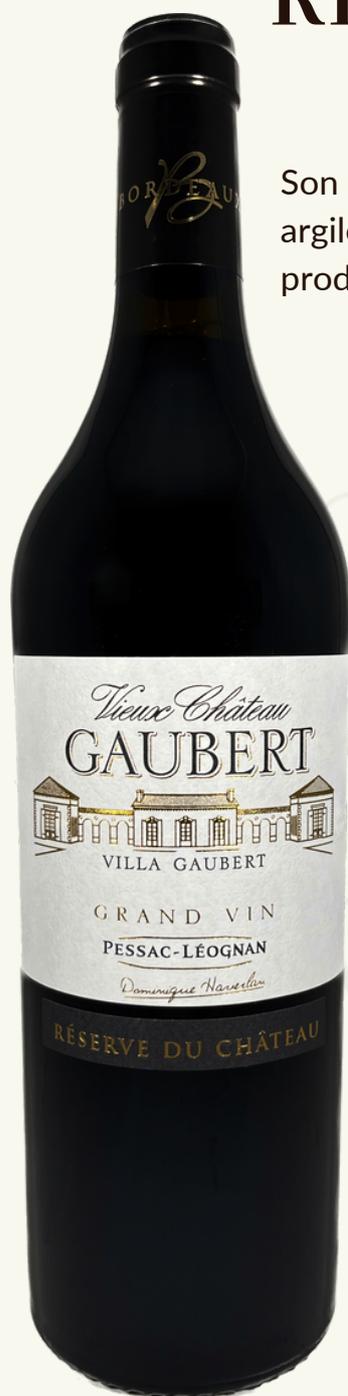


VIEUX CHÂTEAU GAUBERT RÉSERVE DU CHÂTEAU

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

Son terroir, composé de graves fines mêlées de sable noir sur un sous sol argilo-graveleux, possède toutes les caractéristiques nécessaires à la production de grands vins rouges.



Surface de production	4 ha
Terroir	Graves sablo argileuses sur sous-sol argilo-calcaire
Encépagement	50 % Cabernet-Sauvignon 50 % Merlot
Vendanges	Sélectionnée, triée et éraflée
Vinification	Cuves thermorégulées, macération 15 à 20 jours, assemblage rigoureux
Elevage	12 mois en barriques, 100% neuves
Potentiel de garde	15 à 20 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Ce vin reflète un travail qui exprime le terroir. La robe est rubis, profonde et dense. Ici nous avons un nez complexe et profond aux notes épicées, boisées, toastées et de fruits rouges mûrs (myrtille, framboise et cassis). L'attaque est ample et puissante avec une belle onctuosité. Bon équilibre fruits/tanins, avec quelques arômes vanillés et cacaotés.

