



Château Gantonnet

2022

● Bordeaux

Bordeaux AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**12,5°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

60% Malbec, 40% Merlot

Vif et sec



Domaine

Le Château Gantonnet a été construit au cours du XIXème siècle. Il se situe à Sainte Radegonde, à 20 km de Saint-Emilion. Le domaine de 83 hectares se trouve en effet sur le point culminant du village et jouit d'une parfaite exposition. Racheté par la famille Richard en 1962, la propriété a fait l'objet récemment de nombreux investissements dont un nouveau cuvier d'une plus grande capacité et l'équipement moderne d'un contrôle de températures qui permet de bien travailler les vins et d'exprimer pleinement leur côté aromatique.



Vinification

Le pressurage est direct afin de favoriser une couleur très pâle. Les jus sont alors maintenus au froid pendant 2 jours avant le débourageage. La fermentation alcoolique se déroule ensuite en cuve à basse température pour conserver les arômes. L'élevage sur lies fines dure 4 mois jusqu'à la mise en bouteille, ce qui permet d'accentuer le fruité et l'élégance des vins.



Dégustation

Sa robe est pâle et limpide. Le nez se déploie sur des arômes fruités (cassis, grenade) avec des notes amyliques (bonbon anglais). La bouche est à la fois rafraichissante et généreuse.



Conseil de service

Ce vin accompagnera parfaitement les salades d'été, les poissons grillés, les pizzas ou l'apéritif. A déguster autour de 8-9°C.