Château Gaillard de la Gorce

Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION



Vignoble

SURFACE
32 ha

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 14 %, Cabernet Sauvignon 5 %

AGE MOYEN DES VIGNES
35

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Béton

ELEVAGE
Cuves %
Barriques neuves %

Pays de commercialisation

BELGIQUE
CANADA
FRANCE
JAPON
ROYAUME-UNI
DANEMARK

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Vignoble de 5,5 hectares est planté sur un sol limono-siliceux avec un sous-sol de crasse ferrique. L'encépagement est composé de Merlot à 80% et à 20% de Cabernet Franc. Dans le Chai, l'objectif est de vous proposer un Saint Emilion, bon et agréable, à la fois. Elégant et accessible. Pour ce faire, nous avons opté pour une vinification la plus traditionnelle possible, mais qui bénéficie des critères de sélection et de tri d'un grand cru. Vinifié dans des cuves traditionnelles revêtues époxy, nous réalisons une macération pré-fermentaire qui a pour but d'extraire les arômes de fruits frais.

Adresse

CHÂTEAU GAILLARD DE LA GORCE
Château Fourney
33330 saint pey d'Armens
Tél : 05 57 56 10 20

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

Contact à la propriété

Billot Geoffroy
Tél : 05 57 56 10 20
Portable : 0686301664