LES VINS DE SAINT-EMILION

Château du Vieux Guinot

Saint-Emilion Grand Cru



Vignoble

SURFACE
12 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %

AGE MOYEN DES VIGNES
35

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Béton

ELEVAGE
Barriques neuves 50 %
Barriques 1 vin et plus 50 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
26000 bouteilles

Pays de commercialisation

BELGIQUE
CHINE
DANEMARK
FRANCE
HONG-KONG
JAPON
SUISSE
ETATS-UNIS
ALLEMAGNE

Certifications environnementales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

La vigne est plantée sur un sol limono-argileux avec un sous-sol de molasse calcaire. Merlot 80%, Cabernet Franc 20%, . Les vignes ont une moyenne d'âge de 35 ans. Nous avons choisi de planter depuis 1983 la vigne avec une densité de 5500/hectare. Notre méthode de taille, élaborée en collaboration avec le Champion du monde de taille (Michel Duclos), a pour but d'aider la vigne à développer ses défenses naturelles, et d'entrainer ainsi une baisse significative des traitements. Par ailleurs, nous constatons le développement important de la variété végétale et d'insectes dans notre vignoble. Nous utilisons seulement des engrais organiques. La vinification est réalisée dans des cuves ciment revêtues Epoxy. Chaque cuve à son propre système de régulation de température et sa station de micro-oxygénation. Elevage en fût de Chêne français pendant 12 mois. Nous concentrons nos efforts pour vous proposer des vins équilibrés et élégants chaque année.

Adresse

CHÂTEAU DU VIEUX GUINOT
Château FOURNEY
33330 SAINT PEY D'ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20
Fax : 05 57 47 10 50

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30

Contact à la propriété

Beauchene Stéphane
Château FOURNEY
33330 SAINT PEY D'ARMENS
Tél : 05 57 56 10 20