




CHÂTEAU
GUILHEM
DEPUIS 1878
DOMAINE VITICOLE ECO-RESPONSABLE



Terrasses du Couchant Blanc

Notes du Vigneron :

Appellation : IGP Pays Cathare

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Sauvignon

Terroir : Vignes âgées de plus de 30 ans.

Vinification : Fermentation en barriques avec bâtonnage puis un élevage sur lies durant 6 mois.

Élevage : En barriques de 500 litres pour le sauvignon et barriques de 228 litres pour le chardonnay.

Dégustation : Couleur jaune très pâle aux reflets dorés. Les arômes de fruits sont très prononcés avec une dominante de fruits blancs. En attaque le chardonnay procure une bouche ronde et pleine. Le Sauvignon apporte une touche minérale et de l'équilibre à l'assemblage. Très belle persistance aromatique mêlée aux notes grillées de l'élevage, dont la garde pourra se prolonger dans le temps.

Accords mets et vins : A déguster sur un saumon mariné et autres poissons grillés.



CHATEAU GUILHEM
GRAND VIN DU LANGUEDOC
1 Boulevard du Château 11300 Malviès
Tel : 04.68.31.14.41
www.chateauguilhem.com