

Barrière
FRÈRES

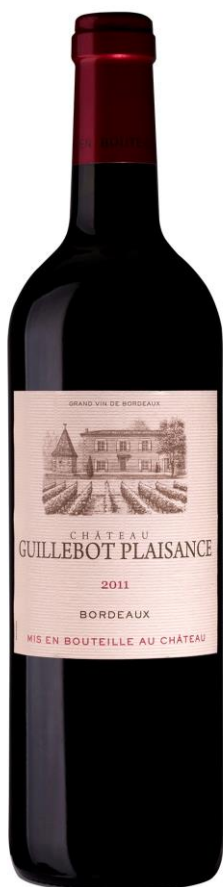
GRAND BORDEAUX DEPUIS 1932



CHÂTEAU GUILLEBOT PLAISANCE

A.O.C Bordeaux Rouge

Le Château Guillebot Plaisance appartient à la famille Villeneuve depuis 6 générations et se trouve non loin du village de Targon, en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers. Le "micro-climat" propre à cette région (située entre la Dordogne et la Garonne) offre des conditions idéales à la production de ce Bordeaux Rouge. Guillebot Plaisance Rouge est d'ailleurs souvent récompensé lors de différents concours.



VIGNOBLE :

- Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
- Sol : argilo-calcaire
- Superficie du vignoble : 20 ha
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Densité/ha : 3 300 hl/ha
- Rendement moyen : 48 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification : en cuves inox thermo-régulées durant 2 à 3 semaines afin d'extraire les arômes et tanins.
- Elevage : 12 mois dont 50% en cuves et 50% en barriques
- Mise en bouteilles : au Château
- Production : 10 000 caisses

NOTES DE DÉGUSTATION :

Couleur sombre et nez gourmand. Bouche veloutée. Maturité et fraîcheur du fruit, avec des tanins souples, qui donnent une bonne finalité en bouche. Cette vinification très moderne apporte au vin élégance et jeunesse et lui offre un bon potentiel de garde de 3 à 7 ans.

ACCORD METS & VINS :

Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges comme le faux-filet ou l'aloyau. Belle association également avec l'agneau (côtelettes, gigot rôti...) et les fromages tels que le Comté ou le Gruyère.

POINT FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière
- Bordeaux Rouge accessible et à déguster dans son jeune âge
- Découvrir également Guillebot Plaisance Blanc

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

