



CHÂTEAU GOUPRIE

A.O.C Pomerol

Les vignobles Moze-Berthon appartiennent à la famille depuis 1820. Depuis 2014, Hubert de Bouïard est devenu l'œnologue consultant de la propriété, lui apportant notamment son expérience du Château Angélus. La famille possède aussi le Château Maillet, petit bijou de l'appellation.

La vigne prospère sur le plateau de "Maillet" près des célèbres crus de Gazin, l'Évangile ou La Conseillante. Patrick et son fils Mickaël Moze-Berthon perpétuent les méthodes traditionnelles de culture et de vinification, telles que l'effeuillage, les vendanges vertes et la récolte manuelle. Au chai, entièrement repensé depuis 2015, la vinification est faite dans de petites cuves inox thermo-régulées et l'élevage en barriques renouvelées par tiers chaque année. Un travail d'orfèvre est réalisé pour exprimer le potentiel de chaque parcelle.



Vignoble :

- Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
- Sol : En surface graves et sable avec un sous-sol argilo-calcaire et crasse de fer
- Superficie du vignoble : 4.50 ha
- Age moyen du vignoble : 35 ans
- Densité/ha : 6 000 pieds/ha
- Rendement moyen : 40 hl/ha
- Vendanges : vendanges vertes puis vendanges manuelles

Vinification & Elevage :

- Vinification : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées
- Elevage : 12 mois en barriques dont 33% sont renouvelées tous les ans
- Mise en bouteilles : au Château

Notes de dégustation :

Couleur carmin d'une belle profondeur. Nez complexe, exprimant un boisé subtil et élégant et du fruit mûr. En bouche la texture est soyeuse, les tanins expriment finesse et équilibre. Evolution sur des notes de réglisse et tabac, longue, harmonieuse.

Points forts :

- Investissement humain et matériel récent pour exploiter tout le potentiel du terroir.
- Une petite production familiale et quasi-confidentielle, très rare sur cette appellation très convoitée.

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

