

Château
Guiot



PAULINETTE

AOC COSTIÈRES DE NÎMES

Cépages

Grenache (95%), Syrah (5%)

Terroir

Les plus vieux grenaches du domaine, 90 ans, conduits en gobelets sur une parcelle de galets roulés à sous-sol d'argiles bleues, avec une forte influence méditerranéenne.

Vinification - Elevage

Vendanges manuelles le matin, avec tri et éraflage à l'arrive en cave. Fermentation en cuve avec pigeages doux quotidiens, puis macération 3 semaines sous marc à chaud. Elevage de 24 mois, pour la syrah et le mourvèdre en fûts de chêne de 225litres et 300litres, et pour le grenache en foudre de chêne

Température de service

18°C

Potentiel de garde

10 à 20 ans

Dégustation

Un grenache d'une onctuosité parfaite...mêlant la confiture de fraises, les parfums d'herbes de garrigue et des notes fumées et minérales. En bouche, l'élégance, la rondeur des tanins et la longueur en bouche vous surprendra. Un vin pour des mets fins et délicats.