



# CHATEAU GUADET

## GRAND CRU CLASSE



### Un peu d'Histoire

Vignoble ancestral situé sur le plateau calcaire à 50 m des portes de **Saint-Emilion**. Son nom vient de la famille du député Girondin M. Elie GUADET à qui la propriété fût achetée après la révolution Française par Mathieu GARITEY en 1844 ancêtre de Guy-Petrus LIGNAC. C'est l'effigie de Marguerite Elie GUADET, le célèbre révolutionnaire Girondin, qui se trouve sur l'étiquette de la bouteille du Château et perpétue sa mémoire. Au XV<sup>ème</sup> siècle la famille Guadet était déjà propriétaire de ce vignoble.

**Superficie en production** : 5 hectares 21  
**Sols** : Argilo-calcaire, (argiles fines)  
**Encépagement** : 80 % Merlot, 20 % Cabernet  
**Densité de plantation** : 6 600 Pieds par hectare

**Age moyen** : 35 ans  
**Rendement** : 14 hectolitres / hectare

**Culture du vignoble** : Labourages traditionnels, enrichissement avec des compostes et des engrais verts naturels, pas d'utilisation de désherbant depuis plus de trente ans au moins. Vendanges vertes raisonnées au pied, effeuillage en trois passages. Traitements biodynamie et homéopathie. Vignoble certifié Biologique.

**Les vendanges** : Date des vendanges les 21 au 27 septembre pour les merlots et le 30 septembre pour les cabernets Franc. Vendanges manuelles en cagettes de 10 kilos. Tri des raisins au pied et sur table de tri vibrante à la propriété grain par grain.

**La vinification** : Extraction par remontages et délestages dans des cuves en ciments thermo régulées, intérieur vitrifié. Fermentations Malo lactiques en fûts neufs de Taransaud, Stockinger et Darnajou. Élevage sur lie.

**L'assemblage** : 80 % Merlot / 20 % Cabernet Franc  
**La production** : 24 000 bouteilles  
**Œnologue** : F. MASSIE et D. GALABERT

**Consultant** : Stéphane DERENONCOURT

