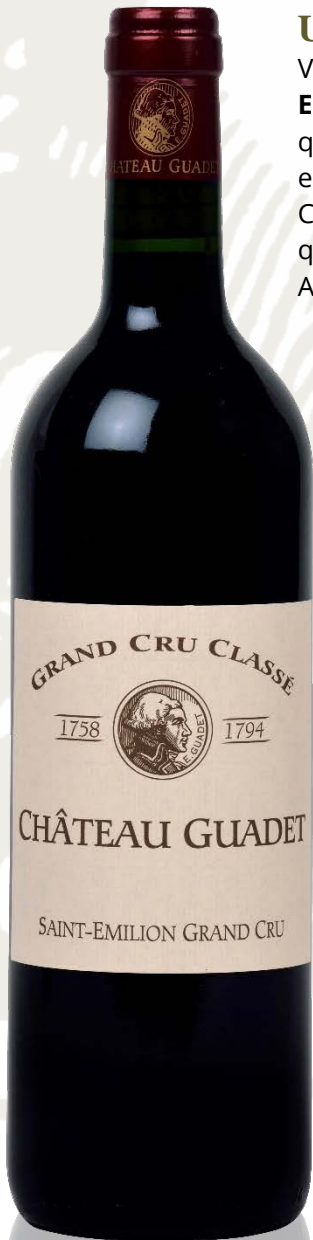




CHATEAU GUADET

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^{ème} 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 : 27 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. Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique.

Les vendanges : Date des vendanges les 10, 11, 12 octobre pour les merlots et le 16 octobre 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, Seguin-Moreau. Élevage sur lie.

L'assemblage : 80 % Merlot / 20 % Cabernet Franc
La production : 1^{er} vin 19 000 bouteilles
Œnologue : F. MASSIE et D. GALABERT

Consultant : Stéphane DERENONCOURT
Vignoble suivi par Biovitis



FR-BIO-01 Agriculture France
Vin Biologique

CHATEAU GUADET - 4, rue Guadet - 33330 Saint-Émilion – France
chateauguadet@orange.fr - Tél. : +33 (0)5 57 74 40 04 – Fax : +33 (0)5 57 24 63 50
www.chateau-guadet-saintemilion.com