



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 50
Sols : Argilo-calcaire, (argiles fines)
Encépagement : 80 % Merlot, 20 % Cabernet
Densité de plantation : 6 600 Pieds par hectare

Age moyen : 35 ans
Rendement : 29 hectolitres / hectare

Culture du vignoble : Labourages traditionnels, composte naturel. Vendanges vertes raisonnées au pied, effeuillage effectué en 2 passages.

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 Darnajou et Ana Sélection.

L'assemblage : 80 % Merlot / 20 % Cabernet Franc
La production : 1^{er} vin 20 700 bouteilles
Œnologue : F. MASSIE
Consultant : Stéphane DERENONCOURT



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