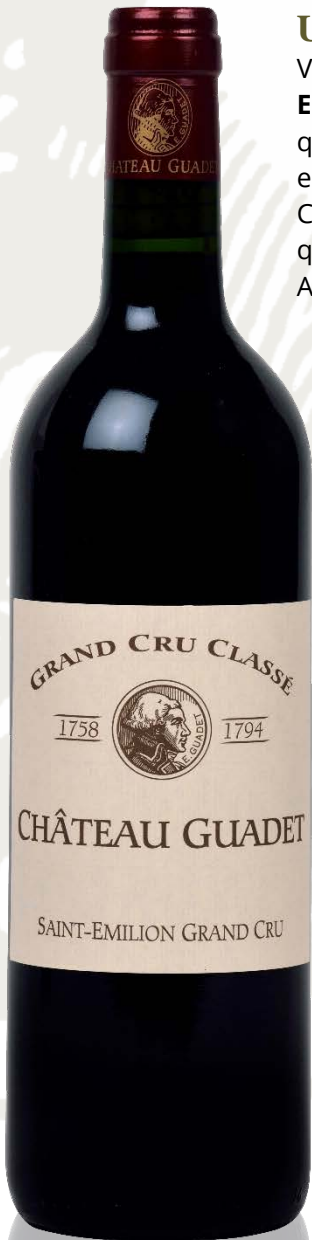




CHATEAU GUADET

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 : 4 hectares 50
Sols : Argilo-calcaire, (argiles fines)
Encépagement : 80 % Merlot, 20 % Cabernet
Densité de plantation : 7 700 Pieds par hectare

Age moyen : 40 ans
Rendement : 14 hectolitres / hectare

Culture du vignoble : Labourages traditionnels, composte naturel.
Effeillage effectué en 1 passage.

Les vendanges : Date des vendanges les 3, 6, 9 octobre pour les merlots et le 13 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 barriques neuves de Taransaud, Darnajou et en cuves beton.

L'assemblage : 80 % Merlot / 20 % Cabernet Franc

La production : 20 000 bouteilles

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