CHÂTEAU DE GIRONVILLE

HAUT-MÉDOC

Château de Gironville, Cru Bourgeois

AOC Haut-Médoc, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Propriétaires : Héritiers Vincent Mulliez
Gérante : Isabelle Mulliez
Régisseur : Jérôme Pineau
Consultant : Vincent Bache-Gabrielsen
Oenologue : Christophe Coupez
Superficie : 4.83 ha
Densité de plantation : 6 666 pieds/ha

LE MILLÉSIME

Après une campagne viticole très intense, les conditions climatiques ont radicalement changé pour donner naissance à de superbes raisins. Des journées ensoleillées, des nuits fraîches et des précipitations très en dessous des normales annonçaient un millésime exceptionnel, qui récompensait tous les efforts réalisés jusque-là.
Les vendanges ont lieu les 11 et 17 octobre.
1er millésime 100% Cabernet Sauvignon, 2018 marquera l'histoire de Château de Gironville.

TERROIR

Graves fines profondes

À LA VIGNE

- Certification Haute Valeur Environnementale, reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et agricoles.
- Taille sévère avec fenêtres pour une répartition homogène des grappes, ébourgeonnage et dédoublage, effeuillage des deux faces, toilettage.
- Travail du sol intégral ou enherbement pour faire « plonger » les racines des ceps en profondeur, et obtenir la meilleure expression de ce terroir.

VINIFICATION

- Macération pré-fermentaire à froid (0°C) de plus de 10 jours.
- Utilisation exclusive du délestage par gravité, pas de remontage.
- Macération post fermentaire longue : 20 jours en moyenne à 28°C.

ÉLEVAGE

10 % de bois neuf.
Durée : 12 à 14 mois

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CÉPAGE

Cabernet sauvignon 100%

14 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 28 000 Bouteilles
Rendement: 55 hl/ha hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans
pH: 3.60

Château de Gironville
103, route de Pauillac, 33460 Macau
Tel. 05 57 88 19 79 - isabelle.pascual@chateau-belle-vue.fr
www.chateau-belle-vue.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.