



Terres de Guennec

Vignoble familial



C'est au cœur du vignoble bordelais, dans le petit village de Auriolles, à proximité du point culminant de la Gironde: la Butte de Launay que nous avons décidé de sceller notre Projet de Vie. Notre passion commune pour la vigne et le vin et nos expériences familiales nous ont conduit à reprendre le Vignoble de Castenet en 2010. Cette propriété de 50 ha est implantée sur un terroir dont nous sommes originaires et dont nous connaissons les valeurs. Nous l'avons renommée: « **Terres de Guennec** »

Mylène et Guillaume Guennec



Le vignoble familial
"Terres de Guennec" est certifié
Haute Valeur Environnementale

ARMONY

AOC ENTRE-DEUX-MERS 2023



Vignoble

Âge des vignes : 30 ans

Sol dominant : Argilo-Limoneux-calcaire



Mode cultural

- Enherbement contrôlé 1 rang sur 2 rangs sont labourés
- Epamprage des têtes et des souches manuel
- Pré-levage et levage manuel
- Effeuilage mécanique
- Traçabilité des traitements phytosanitaires avec raisonnement économique et environnemental : ¼ de dose en début de saison puis ½ dose (ou ¾ de dose en cas de forte pression de maladie)



Vinification

- Contrôles des maturités analytiques et gustatifs
- Vendanges mécaniques, la nuit si nécessaire pour préserver les températures basses. Foulage et égrappage.
- Macération pelliculaire de 18 à 24 h puis pressurage
- Débourage
- Stabulation à froid allant de 15 à 20 jours
- Assemblage des jus des 3 cépages
- Lancement de la fermentation alcoolique
- Descente en Barrique 100% neuve
- Bâtonnage
- Elevage sur lies fines
- Soutirage des Barriques
- Collage à la bentonite, filtration sur terre, puis sur membrane à la mise en bouteille.



Dégustation

Armony est dotée d'une robe jaune pâle, avec des reflets verts. Son nez est intense et complexe aux notes boisées légèrement vanillées. Il développe des arômes fins et complexes de fruit à chair blanche tel que la pêche ou exotiques comme la mangue et l'ananas. Il pourra accompagner vos poissons grillés ou en sauce, vos viandes blanches telles volailles ou veau, il se mariera parfaitement avec des fromages persillés. Armony pourra également se déguster à l'occasion de vos apéritifs en toute convivialité, de préférence à 10-12°C.



70 % Sauvignon

Cépages :



15 % Semillon



15 % Muscadelle