

Terres de Guennec

Vignoble familial



C'est au coeur 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 (Niveau 3)

CHÂTEAU CASTENET AOC BORDEAUX 2020



Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Cépages :



20 % Cabernet Sauvignon



80 % Merlot



Mode cultural

- Enherbement contrôlé 1 rang sur 2 rangs sont labourés
- Epamprage manuel
- Palissage manuel
- Effeuilage mécanique
- Traitements phytosanitaires avec approche économique et environnementale: réduction des doses en début de saison (¼ de dose), puis demi-doses (ou ¾ doses en cas de risque de maladie élevé)



Vinification

- Contrôle de la maturité par dégustation et analyse
- Vendange mécanique, la nuit si nécessaire pour maintenir la température fraîche.
- Macération pelliculaire à froid (8 jours)
- Fermentation alcoolique
- Fermentation malo-lactique
- Filtration
- Vieillessement en cuve inox



Dégustation

Avec sa belle robe rubis, ce Bordeaux de Château Castenet aux arômes de fruits rouges, se révèle en bouche, rond et rebondi à la fois, doux et fruité avec des tanins fins, avec une belle longueur finale. Il est apprécié chambré à 17-18 ° C sur des terrines, des viandes blanches et rouges ou des fromages à pâte molle. C'est un vin à partager en toute convivialité autour d'un agréable repas.



Récompenses



Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2022



Sélection au Guide Hachette des Vins 2023
appréciation: ★