

T 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** »

Le Château Valade vient du vignoble de la famille Hoffman que nous exploitons.

Mylène et Guillaume Guennec



Le vignoble familial
"Terres de Guennec" est certifié Haute Valeur
Environnementale (Niveau 3)

CHÂTEAU VALADE AOC BORDEAUX 2019



Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Sol dominant : Argilo-calcaire



Mode culturel

- 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 ⅓ 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

D'une belle robe grenat, ce Bordeaux du Château Valade a des arômes de fruits rouges mûrs qui lui donnent un coté gourmand. A la mise en bouche, une impression de rondeur apparait grâce à de jolis tanins aux grains fins et frais. La finale est ronde, ample et veloutée avec un fruit intense. Il sera apprécié chambré à 17-18 ° C sur terrines, avec des viandes blanches et rouges, et des fromages à pâte molle.



Récompense



Médaille d'Or au Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine 2021