



# 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 ENTRE-DEUX-MERS 2022



### Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Sol dominant : Argilo-calcaire



50 % Sauvignon

Cépages :



30 % Semillon



20 % Muscadelle



### 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
- Débourbage
- Stabulation à froid allant de 15 à 20 jours
- Lancement de la fermentation alcoolique cépages non assemblés
- Elevage sur lies fines
- Assemblage des cépages, collage, filtration sur terre, puis sur membrane à la mise en bouteille.



### Dégustation

Cet Entre-Deux-Mers du Château Valade possède une belle couleur pâle et brillante, des arômes d'agrumes et de fleurs blanches qui lui donnent un côté plaisant, frais et long en bouche. A 8-10°, Il s'appréciera en apéritif, sur les produits de la mer, les viandes blanches en sauce ainsi que sur les fromages.