

# 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 ENTRE-DEUX-MERS 2022



### Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Cépages :



70 % Sauvignon



15 % Muscadelle



15 % Semillon

Sol dominant : Argilo-calcaire



### Mode cultural

- Enherbement contrôlé 1 rang sur 2 rangs sont labourés
- Epamprage des têtes et des souches manuel
- Pré-lavage et lavage 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
- 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

De belle couleur jaune pâle vif, l'Entre-Deux-Mers du Château Castenet se caractérise par un mélange aromatiques de fruits jaunes, exotiques et d'agrumes. En bouche, il est frais, complexe et ample avec un croquant légèrement zestée. A 8-10 ° C, il est idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer et des viandes blanches. Il sera apprécié par la famille et les amis en partageant d'agréables moments.



### Récompense



Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris en 2023