



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 2024



Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Sol dominant : Argilo-calcaire



70 % Sauvignon



15 % Semillon



15 % 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 ¼ 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

De belle couleur jaune pâle vif, l'Entre-Deux-Mers du Château Castenet se caractérise par un mélange aromatique de fruits jaunes, exotiques et d'agrumes. En bouche, il est frais, complexe et ample avec un croquant légèrement zesté. 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.