

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** »

Mylène et Guillaume Guennec



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

CHÂTEAU CASTENET AOC BORDEAUX ROSE 2024



Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Sol dominant : Argilo-calcaire



Mode cultural

- Enherbement contrôlé un rang sur deux
- 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, égrappage et pressée.
- Débourage.
- Stabulation à froid allant de 8 jours (Cabernet sauvignon) à 20 jours (Merlot).
- Lancement de la fermentation alcoolique cépages non assemblés.
- Elevage sur lies fines pendant 1 mois.
- Collage puis assemblage des cépages et filtration sur terre avant mise en bouteille.



Dégustation

De belle couleur vive, ce Bordeaux Rosé du Château Castenet révèle des arômes de fraise bien mûre et de grenadine. En bouche, il est complexe et équilibré avec une belle longueur assez fraîche. A 10°C, il sera le vin idéal pour partager des moments conviviaux tout au long d'un repas simple sur une terrasse ensoleillée.



85 % Cabernet Sauvignon

15 % Merlot