



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 2024



Vignoble

Âge des vignes : 20 ans

Sol dominant : Argilo-calcaire

Cépages :



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
- 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

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.