



CHÂTEAU DE GARDEGAN

AOC CASTILLON COTES DE BORDEAUX

PRÉSENTATION

Le Château de Gardegan se trouve sur les plus hautes terres du Bordelais.

L'inhabituel mariage de fossiles calcaires avec de l'argile chargé de minéral de fer donne une personnalité unique à ses vins.

Le programme ambitieux du domaine commence à porter ses fruits avec la fin des travaux de construction des chais ultra-modernes, la restructuration qualitative du vignoble et la conversion en agriculture biologique.

Certification agriculture biologique depuis 2016.
Concours Féminalise 2016 : médaille d'or



INFORMATIONS TECHNIQUES

Vigneron : François-Thomas Bon

Terroir : sols et sous-sols constitués de calcaire maritime à fossiles et de sols rocheux entrecoupés d'argiles extrêmement riches en minéral de fer et d'argile rouge.

Cépages : 100 % Merlot

Âge des vignes : 25 ans

Densité : 5 600 à 7 000 pieds / hectare

Production : 20 000 bouteilles

Vinification :

- Égrappage total.
- Tri post-égrappage mécanique puis manuel.
- Macération pré-fermentaire à froid de 6 à 8 jours afin d'extraire et magnifier le fruit.
- Fermentation alcoolique avec levures indigènes à 25/26 °C. Dégustation journalière pour un contrôle optimal et une extraction délicate.
- Macération post-fermentaire de 28 à 30 jours et pressurage par gravité.
- Élevage majoritaire de 12 mois en fûts de chêne français (20 % à 50 % de bois neuf en fonction du millésime).

