

# *Clos du Blason du* **CHÂTEAU GUILHEM**

## **AOP Malepère**

### *Notes du Vigneron :*

*(produit en petites quantités lorsque le millésime le permet...)*

**Appellation :** AOP Malepère Rouge

**Cépages :** 60 % Merlot, 20 % cabernet Franc,  
20 % cabernet sauvignon

**Sélection parcelaire :** Issue des plus vieilles vignes de la propriété. Âge moyen 40 ans

**Élevage :** 18 mois en barriques neuves

**Vinification :** Tri manuel, égrappage, foulage et vinification traditionnelle avec pigeage manuel pendant la macération afin d'obtenir tout la puissance d'un grand vin de garde.

**Dégustation :** Un vin mariant puissance et élégance aux arômes de fruits noirs très mûrs, de cuir et de cacao. La bouche est flatteuse et complexe, avec des tanins fins, lui conférant un excellent un excellent potentiel de garde.

**Accords mets et vins :** A servir en carafe sur une côte de bœuf généreuse, un Cassoulet de Castelnaudary ou sur tous les plats de terroirs qui font la fierté de la gastronomie Française.



AOP MALEPÈRE

**CHÂTEAU GUILHEM**  
GRAND VIN DU LANGUEDOC

*Vigneron depuis 1878*