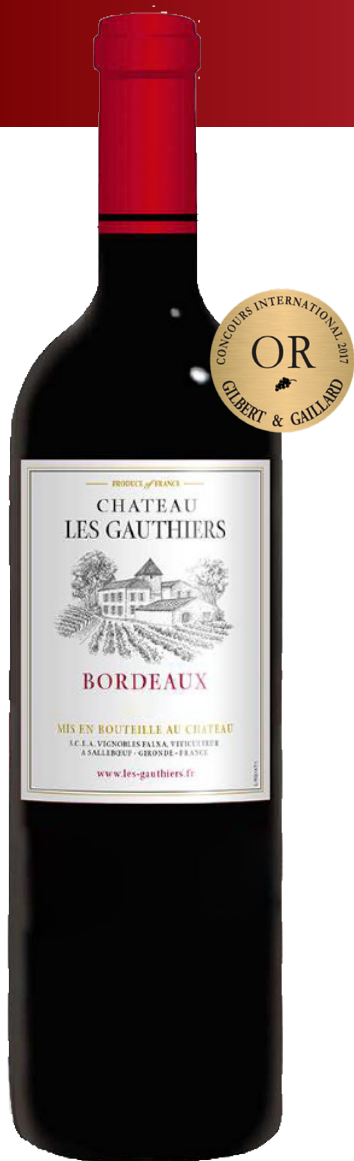


CHATEAU LES GAUTHIERS Bordeaux



PRESENTATION

Régis et Isabelle Falxa, jeunes vigneronns successeurs de Dominique Falxa, ont pris la tête des vignobles FALXA depuis 2005 et exploitent désormais les deux Châteaux que constituent le domaine familial.

Le Château Les Gauthiers jouit d'une vue exceptionnelle sur un plateau argilo-calcaire bien ensoleillé d'une quinzaine d'hectares d'un seul tenant en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers.

Le domaine produit des Bordeaux rouge et rosé toujours récompensés lors des concours des vins à Paris, Bruxelles, Bordeaux et Macon.

DEGUSTATION

2016 : MEDAILLE D'OR GILBERT & GAILLARD 2017

Le Bordeaux rouge s'inscrit dans la tradition avec une vinification qui reste inchangée depuis des décennies : assemblage savant de merlot et de cabernet conçu pour conserver un maximum d'arômes propres à ces cépages.

Au nez, des fruits rouges acidulés type cassis, fraîcheur du bouquet, qui s'exprime plus après une légère aération. Un vin à la bouche possédant beaucoup de volume et de gras avec une bonne persistance aromatique finissant sur des arômes de fruits rouges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Sols : argilo-calcaires

Surface du vignoble : 50 ha d'un seul tenant

Cépages :

Merlot : 80%

Cabernet Franc & Sauvignon : 20%

Age moyen du vignoble : 30 ans

Densité de plantation : 4,000 à 5,000 pieds / ha

Méthodes culturales :

Issu d'un vignoble d'une trentaine d'années, d'une densité de 4.000 à 5.000 pieds / ha, en culture et lutte raisonnée, fumure organique uniquement, enherbé un rang sur deux, l'autre de façon culturale traditionnelle.

Vinification :

Les raisins cueillis et trillés mécaniquement, délicatement foulés sont stockés en cuve ciment comme autrefois en marc immergé, permettant une extraction parfaite de tous ces arômes fruités, où va se dérouler la vinification sous contrôle de température à environ 25°C-30°C.