



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU GUILLAUME BLANC 1562

Bordeaux Supérieur

ORIGINE - TERROIR

Le Château Guillaume Blanc, situé à quelques kilomètres de Sainte Foy la Grande, aux confins de la Gironde, existe depuis le 16^e siècle. Le nom de la propriété fait référence à l'ancien maître des lieux, Guillaume Blanc. Il fût élu, en 1562, consul de la célèbre et voisine bastide de Sainte Foy La Grande, place forte du commerce vers l'Angleterre. Le Château Guillaume Blanc est doté d'une charmante bâtisse de type chartreuse. Son vignoble totalise aujourd'hui 65 hectares « morcelés » et constitués d'une myriade de parcelles. Le château jouit d'un terroir complexe et singulier, où la partie la plus graveleuse est plantée en Cabernets, et les coteaux argilo-calcaires en Merlot. Les pratiques viticoles mises en œuvre sont respectueuses de l'environnement et certifiées Agriculture Raisonnée. Toutes ces caractéristiques permettent d'élaborer des vins équilibrés, amples et structurés, déclinés en de nombreuses cuvées.

CULTURE DE LA VIGNE

Travail des sols
Taille manuelle
Epannage, effeuillages et éclaircissage selon les parcelles

VINIFICATION

Sélection parcellaire
Fermentation en cuves inox thermorégulées
Elevage en barriques de chêne français pendant 8 mois

CÉPAGES

55% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc
5% Malbec

DÉGUSTATION

1562 de Château Guillaume Blanc se pare d'une robe rubis profonde et brillante. Au nez, il dévoile d'élégantes notes de fruits rouges et d'épices douces. La bouche est ronde et équilibrée aux tanins souples. Les arômes de fruits sont complétés par des notes toastées et vanillées. La finale est longue et savoureuse.

ACCORDS METS & VINS

1562 de Château Guillaume Blanc se dégustera sur des aiguillettes de canard aux pommes légèrement caramélisées, ou bien une entrecôte aux herbes, un gratin de courgettes et pour finir un fromage bleu.
Servir à 18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Or – Concours de Bordeaux 2018
Médaille d'Or – CWSA 2018
Médaille d'Argent – Concours IWC 2018
Médaille d'Argent – Decanter Awards 2018



MAISON LE STAR

ZAE de l'Arbalestrier, BP 43 - 33220 Pineuilh - France

Tel : +33(0)5 57 41 91 50 - Fax : +33(0)5 57 46 42 76 - www.maisonlestar.com