



MAISON LE STAR
VIGNOBLES & CHATEAUX

PROPRIÉTÉS MAISON LE STAR

CHÂTEAU GUILLAUME BLANC La Réserve

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 et enherbement un rang sur deux
Taille manuelle
Epamprage, effeuillages et éclaircissage selon les parcelles

VINIFICATION

Sélection des meilleurs parcelles de Merlot
Rendements maîtrisés
Tris successifs des vendanges
Fermentations dans des cuves avec contrôle des températures
Elevage 100% en barriques de chêne français pendant 15 mois

CÉPAGES

100% Merlot

DÉGUSTATION

Le Château Guillaume Blanc La Réserve se pare d'une robe pourpre éclatant. Il déploie des parfums intenses et gourmands de fruits rouges et noirs mûrs, de réglisse et d'épices. La palais plaît par sa rondeur, ses tannins soyeux et fondus, son boisé fin et respectueux du fruit, et sa finale longue et savoureuse.

ACCORDS METS & VINS

Le Château Guillaume Blanc La Réserve sera la compagnon idéal d'une noble pièce de bœuf, d'un magret de canards aux figues ou d'une viande blanche en sauce comme la côte de veau à la crème ou le civet de lapin. Pour finir, il s'associera parfaitement à une très vieille mimolette.
Servir à 18°C.

RÉCOMPENSES

2016 : Médaille d'Argent – Concours de Lyon 2018
Médaille de Bronze – Concours de Mâcon 2018
Médaille de Bronze – Decanter Awards 2018
Commenté – IWC 2018
2015 : Médaille d'Or – CWSA 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