



## Château de Gironville 2016

Le Château de Gironville 2016 est de cabernet sauvignon profondément relevé. De nombreuses dégustations comparatives prouvent que le Château de Gironville fait de l'ombre à plusieurs Haut-Médoc réputés, grâce à ses faibles rendements et à une vinification méticuleuse. Le Château de Gironville 2016 est la preuve qu'un bon vin de Bordeaux ne doit pas forcément être coûteux ni élitaire.

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur                    | Château de Gironville |
| Type d'article                | Vin rouge             |
| Pays                          | France                |
| Région                        | Bordeaux              |
| Sous-région                   | Haut-Médoc            |
| Appellation                   | AC                    |
| Millésime                     | 2016                  |
| Format                        | 150 cl                |
| Alcool                        | 13.5 %                |
| Température de consommation   | 15° - 18°             |
| Conservation                  | jusqu'en 2026         |
| Cépages                       | Cabernet Sauvignon    |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article              | 247586                |



### Vinification

En barrique pendant 10 mois.

### Terroir

Le climat équilibré et le sol fertile produisent des raisins parfaitement mûrs. Ces facteurs essentiels contribuent à faire du petit vignoble de 5 hectares de la commune de Macau, dans le Haut-Médoc, une base solide pour obtenir un bon résultat.

