

Château de Gaudou

« Vigneron – artisan du 21^{ème} siècle »

Fabrice Durou, 36 ans, est le 7^{ème} maillon d'une longue lignée de vignerons installés dans la zone de Vire-sur-Lot, qualifiée de *Beverly Hills* de l'appellation cahors par Michel Bettane. C'est en l'an 2000, après une solide formation vitivinicole qu'il est revenu dans la belle demeure familiale de la vallée du Lot. Le monde du vin est alors en pleine crise liée à la mondialisation. Le marché français se resserre. La demande évolue. Peu d'amateurs acceptent désormais de garder leurs vins au moins six ans avant de les boire. Lui sera l'artisan de la mutation du domaine.

En deux millésimes, Fabrice Durou passe des vins boisés de grande garde qui ont fait l'image du domaine à des produits tout aussi concentrés mais buvables rapidement. Le changement viendra essentiellement de la vigne : moins de rendement, plus de maturité, un raisin pur, concentré, aromatique. Côté chai, la tendance est au moins d'interventions possibles. « On est passé du règne des œnologues à celui des vignerons », commente Fabrice Durou. Les interventions à la cave se font de plus en plus discrètes : les soutirages se raréfient, les collages passent aux oubliettes. Du coup, les cahors sont moins extraits et le terroir s'exprime davantage. C'est tout naturellement que le jeune vigneron adopte une logique de crus. De trois cuvées, la gamme passe à sept. Les deux plus grands vins, 100 % malbec, sont issus de parcelles spécifiques. L'une, de malbecs modernes affiche puissance et concentration. L'autre, d'une variété plus ancienne, plantée il y a soixante ans, un peu capricieuse et qui donne de petites récoltes, est puissamment aromatique et d'une grande finesse. « Je veux rester au plus près de mon terroir », explique Fabrice Durou, « je veux produire un vin d'artisan qui soit le fruit de mes aspirations, de mes évolutions personnelles et pas seulement d'une technicité. » Sa nouvelle ambition et donc sa nouvelle cuvée : un grand vin non boisé. Un jus pur et sans aucun additif. Un vin dans lequel le raisin s'exprime et à travers lui, le sol d'où il vient. Pour exprimer cette quintessence des raisins, le château s'équipe actuellement d'un nouveau chai qui permettra de travailler uniquement en pigeage, une méthode d'extraction douce qui confère plus de profondeur et de finesse au vin.



Fabrice Durou : paysagiste du vignoble

SOMMAIRE

- **Le domaine en bref**
- **Le culte de l'excellence**
- **Les Durou, une sacrée lignée de vignerons**
 - **Cahors, un vin doublement millénaire**
 - **Fiches techniques des vins**

S.C.E.A. Durou & Fils - Château de Gaudou – Fabrice Durou – 46700 Vire sur Lot
33 (0)5 65 36 52 93 - info@chateaugaudou.com - www.chateaugaudou.com

Consultant Presse Paris VINCONNEXION - Michèle Piron Soulat
33 (0)1 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com

Le domaine en bref



2011 : le Château de Gaudou est certifié lutte raisonnée Qualisud

RESPONSABLES VIGNOBLE ET CHAI : René et Fabrice Durou

RESPONSABLES COMMERCE : Brigitte et Fabrice Durou

GÉNÉRATIONS DE VIGNERONS : 7

ÂGE DU PREMIER CHAI : 1733

NOMBRE D'EMPLOYÉS : 5

ÂGE DES VIGNES : moyenne 40 ans (de 10 à 120 ans !)

EXPOSITION : sud/sud-ouest

TERROIR : majoritairement 3^{èmes} terrasses de la vallée du Lot

TYPE DE SOL : grave et argile, calcaire (sol grèze et Kimméridgien)

ENCÉPAGEMENT : 80 % Malbec, 15 % Merlot, 5 % Tannat

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 200 à 5 500 pieds/ha

UNE VITICULTURE RAISONNABLE :

- taille Guyot simple
- conduite raisonnée
- enherbement 100 % sauf jeunes vignes pour l'implantation racinaire
- effeuillage
- vendanges vertes

VINIFICATION TRADITIONNELLE, adaptée aux millésimes :

- macération à froid
- macération de 3 à 6 semaines
- macération à chaud

POLITIQUE ENVIRONNEMENTALE DU CHÂTEAU DE GAUDOU : engagement d'une viticulture de qualité pour le respect de l'environnement

- Lutte Raisonnée.
- Utilisation de produits phytosanitaires ayant, si possible, le moins d'impact sur l'homme et l'environnement (voire non toxiques...).
- Engagement en MAE (mesures agri-environnementales), qui se résume par la diminution de l'utilisation des pesticides.
- Travail depuis plusieurs années sur une solution d'enherbement total et travail du sol pour supprimer l'utilisation d'herbicide.
- Utilisation de bouteilles moins lourdes et de cartons bruts mais de qualité pour limiter le poids du transport.
- Recyclage des matières sèches et de certains liquides.

Une reconnaissance historique !

- ‡ Exposition Agricole de Limoges, 1921 : Médaille d'Argent
- ‡ C.G.A. Paris 1914 : Médaille d'Or, récolte 1913
- ‡ C.G.A. Paris 1909 : Médaille d'Or, récolte 1909
- ‡ Livre d'Or Concours et Exposition Diplôme commémoratif 1^{er} Prix
Bonne tenue de la ferme : Prime d'Honneur

Le Culte de l'excellence

Signé Fabrice Durou

Privilège du sol, le vignoble de Gaudou se déploie sur 50 hectares de graves et calcaires rayonnant autour de la propriété ancestrale.

Privilège du climat et d'une exposition exceptionnelle, les vignes sont en toutes saisons ouvertes au soleil (sud-sud-ouest), jouissant ainsi d'un micro-climat favorisant une maturité que l'on ne retrouve que dans les grands vins.

Couvert de vignes affichant pour la plupart 40 ans d'âge, le vignoble de Gaudou épouse les pentes douces des deuxièmes et troisièmes terrasses de la vallée du Lot, terroir de graves et d'argile considéré comme remarquable et parmi les plus qualitatifs de l'appellation Cahors.

Soucieux de l'environnement, nous avons opté pour une viticulture raisonnable. L'enherbement pratiqué sur l'ensemble de l'exploitation depuis le début des années 90 favorise grandement le contrôle de la vigueur de nos vignes et permet l'assise des terres, à l'identique du vignoble tel qu'il prévalait à Gaudou au début du XX^{ème} siècle.

Une connaissance parfaite de ce terroir par une grande lignée de vignerons nous conduit à n'exploiter que des graves dans un savoir-faire parfaitement maîtrisé avec pour ligne de conduite : l'exigence à tous les stades de la culture et de l'élevage de nos vins.

Point d'orgue de la maîtrise du cycle végétatif de la vigne : les vendanges vertes pratiquées l'été en vue d'accroître la qualité de la récolte à venir.

Le coup d'envoi des vendanges mûrement réfléchi signe l'aboutissement d'une année que l'on espère féconde et la concrétisation d'un vin à la hauteur des espérances d'une famille qui place l'exigence au centre de ses préoccupations.

Le raisin est soumis à une table de tri pour éprouver sa qualité en vue d'une vinification dont l'unique objet reste l'élaboration d'un millésime d'exception.

Le vin subit alors l'épreuve du temps, une période de dormance au cours de laquelle le bois de chêne enrichira la palette d'arômes qui fait la singularité du Château de Gaudou.

Deux siècles de tradition vigneronne ont permis à nos vins d'acquérir une notoriété qui s'exporte aujourd'hui dans l'Europe entière et outre-Atlantique. Pendant ce temps, nous n'avons eu de cesse d'améliorer à Vire-sur-Lot, les outils de vinification et d'élevage qui font de notre Cahors l'un des vins les plus prisés de l'appellation.

Les Durou

UNE SACRÉE LIGNÉE DE VIGNERONS

par la famille Durou

Le Château de Gaudou est depuis plus de sept générations associé à une tradition vigneronne qui ne s'est jamais démentie. C'est au XVIII^e siècle que Louis Durou s'installe au lieu-dit Gaudou par alliance avec Marie-Louisa Buge, famille terrienne, propriétaire des lieux.

Il est toutefois difficile de savoir à quelle époque remonte cette longue lignée de Durou. En effet dès l'an 1500, les registres paroissiaux mentionnent une Marguerite Durou. L'histoire nous apprend qu'ils vécurent dans cette vallée du Lot, cultivant cette terre depuis des temps ancestraux. Très tôt, le négoce du vin s'inscrit au sein de la famille Durou à Gaudou. Les livres de comptes d'alors font état de commerce aux quatre coins de la France tout en privilégiant Paris. Grand voyageur, Jean-Charles-Edouard Durou noue des relations commerciales qui serviront la cause de notre vin. Julia Garrigou, son épouse, pourvue d'un sens relationnel très aigu, apporte une contribution non négligeable à la renommée du domaine.

Son fils unique, Louis Jean Durou, doit écourter ses études brillantes pour prendre la place de son père décédé prématurément. Très vite, il maîtrise les éléments alchimiques du vin pour enrichir les pratiques quotidiennes de la viticulture locale. Son savoir-faire, reconnu de tous, sera déterminant dans le développement de la mécanisation agricole de Gaudou. Les deux guerres qui entaillent la première partie du XX^e siècle rendent la vie difficile au domaine. Mais les épreuves de l'histoire ne le découragent pas, il prend la décision que nos précieuses barriques, avec lesquelles nous faisons jusqu'alors le commerce du vin, ne serviront plus qu'à l'élevage du Cahors. 1966 marque la consécration du Château de Gaudou : notre cahors est désormais en bouteille !

René-Jean-Jacques Durou bâtit, modernise et affirme la typicité d'un grand vin. Aujourd'hui, c'est le seigneur de son domaine. Son combat de tous les jours voit une juste récompense dans la pratique de méthodes visant à soigner toujours mieux ses vignes (enherbement, effeuillage, vendanges vertes, table de tri...). Brigitte, son épouse, n'a de cesse, quant à elle, de développer le domaine sur le terrain commercial.

L'entrée dans le nouveau millénaire est marquée par le dernier descendant des Durou : Fabrice. Digne héritier de cette lignée de vigneron, il incarne le renouveau de l'appellation. En restant fidèle au savoir-faire de ses aïeux, il est aujourd'hui le garant d'une tradition mâtinée de modernisme. Son obsession réside dans l'excellence des vins qu'il élève avec passion et amour. Une quête qualitative couronnée par une série de médailles dans les plus prestigieux concours de France, atteste si besoin était, que le château de Gaudou compte parmi les plus grands Cahors de l'appellation.

Conscient du poids de l'héritage, porté par les ailes de la jeunesse, Fabrice Durou signe un vin qui s'inscrit dans l'histoire de Gaudou. Boire l'excellence jusqu'à la lie.

« Château dont les murs beiges et massifs, percés de larges fenêtres et flanqués de pigeonniers selon l'usage quercynois, couronnent une colline où bois enténébrés et rangées de vigne se disputent le sol d'argile ocre.

Gaudou demeure ; témoin transmis de génération en génération parmi les Durou.

Dans un monde moderne où les fils font rarement le métier de leur père, on constate au milieu des vignes la persistance de cette famille bravant les siècles.

Pourtant, j'ai à cœur de vivre dans mon époque et de produire un vin qui lui appartienne.

C'est le paradoxe de Gaudou : mon vin, dont les racines s'enfoncent dans ce terroir de pierres et de chênes nouveaux, peuplé d'hommes et de femmes à la mémoire longue, offre le meilleur de deux mondes, le caractère et la modernité ». Fabrice DUROU

Cahors

CAHORS, UN VIN DOUBLEMENT MILLÉNAIRE

Considéré comme l'un des vins les plus anciens d'Europe, l'histoire du vin de Cahors se confond avec l'époque gallo-romaine quand les légions de Jules César plantèrent les causses du Quercy en vignes. Une renommée qui ne cessa de croître au moyen-âge, de la cour d'Angleterre jusqu'aux tsars de Russie. François 1^{er} fut l'un des ardents défenseurs du Cahors, s'inscrivant dans la lignée du pape Jean XXII qui, en Avignon, fit de ce breuvage le plus noble des vins de messe. Au XX^e siècle, le président de la République, Georges Pompidou, contribua au classement A.O.C de cette appellation en quête de nouvelles lettres de noblesse. Rappelons qu'au XIX^e siècle, avant l'invasion du phylloxéra, le vignoble cadurcien s'étendait sur 40 000 hectares de vignes, réparties sur un terroir d'excellence composé de graves et de calcaires.

Ici, l'Auxerrois est roi depuis 2000 ans car il a trouvé des conditions géologiques, mais aussi climatiques, qui lui permettent d'exprimer ses qualités optimales. Si son nom scientifique est le Cot (encore nommé Malbec), l'Auxerrois n'en est pas moins un cépage d'exception qui compte également dans sa famille le Tannat.

Après fermentation, il donne un jus très foncé, aux tannins abondants et aux arômes soutenus. La mûre, la réglisse et le cassis participent à cette symphonie des saveurs déclinées à l'envie au gré des millésimes.

Le terroir, le climat et le cépage sont des cadeaux de la nature qui, associés à l'effort du vigneron, sont les grands atouts d'un Cahors qui a su traverser les âges et les frontières, et accéder ainsi au panthéon des meilleurs vins de France.

L'appellation Cahors en bref

DATE PREMIER VIGNOBLE : époque gallo-romaine.

SURFACE DU VIGNOBLE avant phylloxéra : 40 000 hectares

DATE DU DÉCRET AOC : 15 avril 1971

SURFACE DE L'AOC CAHORS : 4 110 hectares déclarés en 2005

RENDEMENT DE BASE : 50 hl/ha

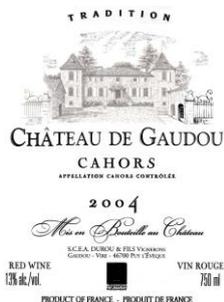
NOMBRE DE VIGNERONS : environ 450

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : Malbec (environ 70 %), Merlot et Tannat

DENSITÉ : 4 900 pieds/hectare

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : dans les méandres de la vallée du Lot

CLIMAT : automne ensoleillé pour des vendanges tardives



Tradition / Pigeonniers (GD)

LE SECOND VIN DU CHÂTEAU

Ce vin de tout temps a su s'accomplir et retenir les leçons de l'histoire. Le voilà de nos jours grandi tout en respectant la tradition du savoir-faire. Il représente la fierté de la famille Durou car il a su s'afficher et séduire les palais les plus exigeants.

- 🏆 CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2011
Médaille d'Or, Tradition 2009
- 🏆 VIGNERONS INDÉPENDANTS DU LOT
Médaille de Bronze, Tradition 2008
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
1^{er} Prix, Tradition 2007
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
2^{ème} Prix d'Argent, Tradition 2006
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
2^{ème} Prix d'Argent, Tradition 2005
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
2^{ème} Prix d'Argent, Tradition 2004
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
2^{ème} Prix d'Argent, Tradition 2003
- 🏆 CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS
Médaille de Bronze, Tradition 2002
- 🏆 CONCOURS DE MACON
Médaille de Bronze, Tradition 2002

Cépages : Malbec 80 %, Merlot 15 %, Tannat 5 %.

Age du vignoble : 20 ans.

Rendement : 50 hl/ha.

Vendanges : mécaniques suivies d'un tri à la main.

Vinification - élevage : vinification traditionnelle, macération à froid, macération à chaud, selon les millésimes, temps de macération entre 3 à 4 semaines.

Garde : 1 à 6 ans.

Prix TTC départ château : 5,00 euros.

Grande Lignée



CHÂTEAU DE GAUDOU, SÉLECTION DE GRAND TERROIR, LE PREMIER CRU DU DOMAINE

Depuis plusieurs années, la même sélection de terroirs est vinifiée dans les mêmes cuves, certaines parcelles ont ainsi révélé une étonnante concentration, une superbe complexité et une grande finesse... Autant dire une meilleure expression du terroir. Ce qui a incité René Durou à renouveler ses barriques en fûts plus récents pour conforter l'équilibre d'un vin étonnamment puissant. Cette quintessence donna naissance, en 1988, à la "Grande Lignée".

- GUIDE GILBERT & GAILLARD
Médaille d'Or, Grande Lignée 2009
- 🏆 PRIX DES VINALIES 2011
Grande Lignée 2009
- 🏆 WINE SPECTATOR 2010
Grande Lignée 2007 : noté 83/100
- 🏆 CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2010
Médaille d'Argent, Grand Lignée 2008
- 🏆 CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2009
Médaille d'Argent, Grand Lignée 2007
- 🏆 CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2008
Médaille d'Argent, Grand Lignée 2006
- 🏆 CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS 2007
Médaille de bronze, Grand Lignée 2005
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
1^{er} Prix Or, Grande Lignée 2004
- 🏆 CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST
2^{ème} Prix Argent, Grande Lignée 2003
- 🏆 CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN
Médaille d'Or, Grande Lignée 2002
- 🏆 CONCOURS DE MACON
Médaille de Bronze, Grande Lignée 2002
- 🏆 CONCOURS RÉGIONAL DES VINS DU SUD OUEST
3^{ème} Prix, Grande Lignée 2002

Cépages : Malbec 85 %, Merlot 10 %, Tannat 5 %. Cette cuvée présente indéniablement un caractère de garde.

Age moyen du vignoble : 35 ans et quelques vignes de 60 ans.

Rendement : 40 hl/ha.

Vendange : table de tri, effeuillage, vendanges vertes (élimination des raisins superflus).

Vinification - élevage en fûts de chêne 14 mois. Ce vin de prestige complexe affiche une matière qui mérite de dompter la barrique neuve.

Au nez comme en bouche, c'est une symphonie de fruits et d'arômes transcendés par un fin boisé. Équilibre majestueux qui ne fait que donner du charme à sa forte complexité.

Garde : peut s'apprécier dans sa jeunesse, optimum entre 2 et 10 ans, voire jusqu'à 20 ans.

Prix TTC départ château : 7,00 euros.

La Cuvée Renaissance

UN CRU RETROUVÉ

L'une des plus ancienne cuvée de grande garde de l'appellation.

C'est la dernière création de René Durou qui désire faire découvrir les vins qu'il dégustait quand il était jeune au Château de Gaudou. Sa grande préoccupation fut d'éviter les défauts que possédaient certains vieux Cahors. En faisant renaître un vin d'autrefois il découvrit un grand cru.



« Une cuvée qui suscite l'émotion et réveille la mémoire des plus prestigieux Cahors ».

☞ DECANTER

Médaille de Bronze, Renaissance 2009

GUIDE GILBERT & GAILLARD

Médaille d'Or, Renaissance 2009

☞ WINE SPECTATOR 2010

Renaissance 2007 : noté 90/100

GUIDE HACHETTE 2010

☞ CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST

1^{er} Prix Or, Renaissance 2007

GUIDE HACHETTE 2008 : **

☞ CONCOURS DES VINS DU SUD OUEST

1^{er} Prix Or, Renaissance 2003

Cépage : Malbec 100 %.

Age moyen du vignoble : 35 ans.

Rendement : environ 30 hl/ha garantissant une qualité optimale.

Vinification - élevage : cette cuvée est l'expression des racines du Cahors. Par ses notes de griottes et de fruits des bois si bien fondus dans la barrique de chêne neuf pendant 18 mois, la Cuvée Renaissance est le fleuron du Château de Gaudou.

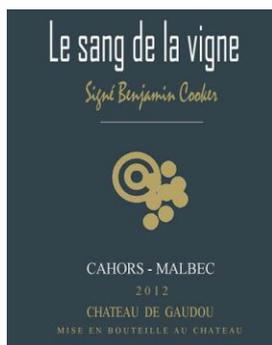
Garde : à déguster de préférence carafé, à 16-18° C. Optimum de dégustation entre 4 et 10 ans. Ce vin possède un très bon potentiel de garde digne d'un grand cru (plus de vingt ans).

Prix TTC départ château : 15,00 euros.

Le Sang de la Vigne

LA SÉLECTION DES MEILLEURS CRUS

« Cette cuvée Le Sang de la Vigne est produite au cœur de la vallée du Lot, dans ce terroir du sud-ouest qui a vu naître ce fabuleux héros de fiction qu'est l'œnologue Benjamin Cooker, flanqué de son intrépide assistant Virgile Lanssien. Aujourd'hui, cette série œnopolicière compte 22 volumes, tous publiés chez Fayard et superbement adaptés à la télévision sur France 3 sous les traits de Pierre Arditi dans le rôle de Benjamin, devenu le "Maigret des Vignes" ». Jean-Pierre Alaux et Noël Balen, auteurs de la série.



DECANTER

Médaille d'argent, Sang de La Vigne 2012

Cépage : Malbec 100 %.

Age du vignoble : 33 à 60 ans.

Rendement : 30 hl/ha.

Conduite du vignoble : travail dans le respect de la vie du sol, de la vigne et de l'expression du millésime. Cette cuvée est produite avec des exigences supérieures aux cahiers des charges de l'appellation, rendement plus restrictif, enherbement, ébourgeonnage, effeuillage, vendange verte.

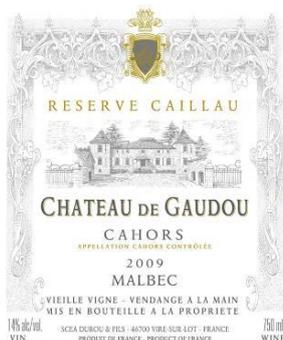
Vinification - élevage : table de tri Selectiv process Pelenc, vinification traditionnelle, levure neutre, un délestage, pigeages, petite macération à froid, macération à chaud pour les cuves les plus structurés, temps de macération 5 semaines. Élevage 9 mois dans une cuve en forme d'œuf. Permet un mouvement dynamique du vin et des échanges gazeux naturels.

Garde : 25 ans.

Prix TTC départ château : 18,00 euros

Réserve Caillau

L'EXPRESSION D'UN VIN RARE



À proximité du Château de Gaudou, il est des terres constituées de graves à bien des égards comparables à celles qui font les meilleurs bordeaux. C'est sur ce terroir singulier, planté de vignes mi-séculaires, où deux générations de vigneronns se sont succédé.

La Réserve de Caillau (du nom du lieu-dit qui signifie en occitan caillou) est l'expression d'un vin d'excellence où la mécanisation n'a pas sa place, mais uniquement la main de l'homme. Celle qui façonne un vin avec la complicité de Dame Nature et du temps qui s'écoule. Chacun oeuvrant à part égale, d'où une cuvée à nulle autre comparable.

Ainsi est né un Cahors d'élégance, de finesse et d'harmonie qui a trouvé refuge non dans une bouteille classique mais dans un flacon flanqué d'une fine étiquette rehaussée d'un écusson conférant à la Réserve Caillau toute la noblesse du sang de la terre.

« La quintessence d'un vin racé
et noble, autant dire aristocratique »

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2011
Club, médaille d'Or, Réserve Caillau 2009
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE PARIS
Médaille de Bronze, Réserve de Caillau 2007
GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2010
GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2009
GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2008 : 91/100

Cépage : Malbec 100 %.

Age du vignoble : 60 ans et plus.

Rendement : 20 hl/ha.

Vendange : manuelle et égrenage manuel.

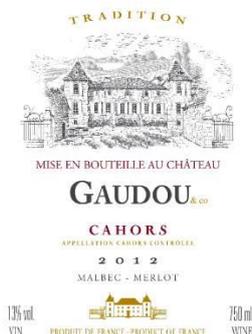
Vinification - élevage : pigeage régulier manuel. Le vin est ensuite mis en barriques neuves pour un élevage sur lie pendant 20 à 24 mois dans l'ombre des chais de Gaudou.

Garde : à carafier 2 heures avant le service, à 16-18° C. Optimum de dégustation entre 2 et 20 ans. Ce vin possède un très bon potentiel de garde digne d'un grand cru (plus de vingt ans).

Prix TTC départ château : 25,00 euros.

Gaudou & Co Tradition

VIN BIO / SANS SOUFRE



Assemblage de différents terroirs du village de Bagat en Quercy composant le Château.

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014
Médaille d'Or, Vin Bio 2013

Cépages : Malbec 85 %, Merlot, Tannat.

Age du vignoble : 33 ans.

Rendement : 53 hl/ha.

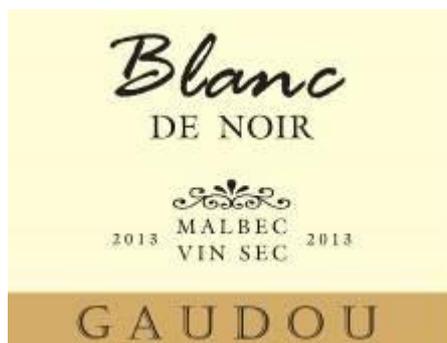
Vendange : enherbement contrôlé, ébourgeonnage, effeuillage, vendange verte.

Vinification - élevage : table de tri, vinification traditionnelle, macération à froid, macération à chaud selon les millésimes, temps de macération entre 3 à 4 semaines.

Garde : 15 ans.

Prix TTC départ château : 5,00 euros

Blanc de Noir



UN MALBEC BLANC !

Ce Gaudou blanc sec est une exception car il est issu du jus de raisin du cépage Malbec rouge. Il est récolté très tôt et vinifié comme un blanc.

Cépage : Malbec 100 %.

Age du vignoble : 40 ans.

Rendement : 45 hl/ha.

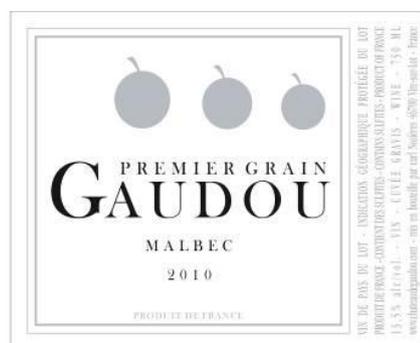
Vendange : manuelle.

Vinification - élevage : pressurage grappe entière. Débourage après 24 heures de stabulation au froid. Fermentation en cuve thermo-régulée entre 18° et 20°C.

Garde : 5 ans

Prix TTC départ château : 5,00 euros.

Premier Grain



ROSÉ SEC

Un vin rosé avec du volume et du gras mais aussi de la fraîcheur apportée par sa légère vivacité. Un véritable vin plaisir !

Cépage : Malbec 100 %.

Age du vignoble : 40 ans.

Rendement : 60 hl/ha.

Vendange : effeuillage, vendange mécanique suivie d'un tri manuel

Vinification - élevage : rosé de saignée et de pressurage. Débourage après 24 heures de stabulation au froid. Fermentation en cuve thermo-régulée entre 18° et 20°C.

Garde : 2 ans.

Prix TTC départ château : 6,00 euros

GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2014
Médaille d'Or, Premier Grain 2013

La Charmeuse



VIN DE TABLE FRANÇAIS
Mis en bouteille par A.C.B. & Co. Domaine des Charmes - France
750 ml
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

LA CHARMEUSE DE GAUDOU

Comme son nom l'indique, elle sait séduire depuis plus de cent ans les clients du Château de Gaudou grâce à ce doux arôme de miel qui la rend rare, délicate et... charmeuse.

Cépages : assemblage délicat de Sémillon 95 % et Sauvignon 5 %.

Age du vignoble : de 3 ans à plus de 120 ans.

Rendement : 25-30 hl/ha.

Vendange : enherbement, effeuillage, vendanges vertes, vendanges manuelles, pourriture noble (selon les années).

Vinification - élevage : vinification traditionnelle.

Garde : 1 à 6 ans.

Prix TTC départ château : 6,00 euros