



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	75 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	247566



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.

