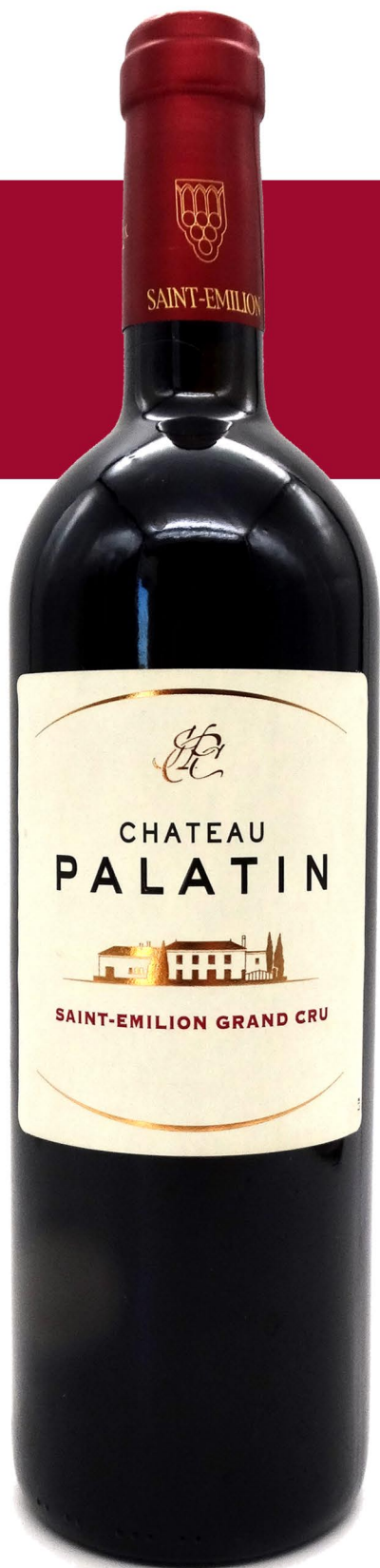


VIGNOBLES PALATIN GUIBERT



# CHATEAU PALATIN

AOC SAINT EMILION GRAND CRU

## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé au cœur du vignoble de Saint-Emilion, le Château Palatin bénéficie d'une exposition privilégiée plein sud mais aussi d'une grande variété de terroirs allant des argiles, aux graves en passant par des parties plus limoneuses mais aussi calcaires.

## CÉPAGES

Merlot : 80%  
Cabernet Franc : 20%

## VINIFICATION

Les vinifications se déroulent dans un grand nombre de petites cuves en béton thermorégulées afin de respecter la grande diversité de terroir de ce cru par une vinification parcellaire stricte.

## ÉLEVAGE

L'élevage est effectué en fût de chêne neuf ou d'un an, pendant 14 à 18 mois. Sachant qu'au moins 30 % de la récolte reste en cuve afin de conserver une grande fraîcheur aromatique lors de l'assemblage.

## DÉGUSTATION

Ce vin complexe et intense contient des arômes de fruits noirs et des notes grillées et épicées. Il révèle en bouche une très grande profondeur apportée par des tanins présents mais bien intégrés, un vin tout en équilibre avec une finale longue et élégante. Sa richesse et sa complexité aromatique lui permettent d'être dégusté avec des plats en sauce, des viandes épicées et du gibier comme la Palombe aux cèpes.

VIGNOBLES PALATIN GUIBERT

3 Roqueville  
33350 Saint Philippe d'Aiguille

+ 33 (0)5 57 40 67 27  
contact@chateauroqueville.fr