



# CHATEAU GUITIGNAN

## CRU BOURGEOIS

### A.O.C.

## MOULIS EN MEDOC

CAVE  
GRAND LISTRAC  
21 Avenue de Soulac  
33480 Lustrac-Médoc  
FRANCE  
T : +33 556 58 03 19  
F : +33 556 58 07 22  
Grandlustrac@wanadoo.fr

#### HISTORIQUE

Classé Cru Bourgeois en 1932, Guitignan existait au XVIIème siècle et appartenait déjà à la famille Lestage. Il bénéficie tout simplement des sols les plus réputés de l'appellation, situés entre les groupes graveleuses de Brillette et de Grand Poujeaux. Il se caractérise par le parfait équilibre entre puissance et délicatesse.

#### TERROIR

Graves Garonnaises.

#### SUPERFICIE

7,5 hectares.

#### CEPAGES

60 % Merlot.  
32 % Cabernet Sauvignon.  
5 % Cabernet Franc.  
3 % Petit Verdot.

#### TECHNIQUE

Rendement : Entre 40 et 50 hl / ha.  
Tri des raisins à la vigne.  
Vinification traditionnelle médocaine en cuves inox thermorégulées.  
Elevage de 12 mois en fûts de chêne.  
Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.  
**C'est Eric Boissenot, "l'œnologue des grands crus" (Châteaux Latour, Lafite, Margaux, Léoville Las Cases, ...) qui signe l'assemblage de Guitignan.**

#### SERVICE

Température de service : 17 / 18 °C.  
Mettre en carafe 1 à 2 h avant le service.  
Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

#### ACCORDS

Viandes : Rôti de bœuf, entrecôte grillée, magret de canard, gibiers au four ou en salmis.  
Fromages : Comté, brebis, camembert.

#### PALMARES

**MILLESIME 2010** : Médaille de Bronze au Challenge International 2012 et médaille d'Argent au Decanter 2012  
**MILLESIME 2009** : 4 étoiles Decanter 2012. 17,25/20 + médaille d'OR Bordeaux Aquitaine 2012  
**MILLESIME 2008** : médaille d'argent Bordeaux 2011 + OR Gilbert & Gaillard 2012  
**MILLESIME 2007** : médaille d'argent Paris 2009 + citation guide Hachette 2011.  
**MILLESIME 2006** : médaille d'argent Challenge International 2009 + 2 étoiles guide Hachette 2010.  
**MILLESIME 2005** : médaille de bronze Concours général Agricole de Paris 2007 + guide Hachette 2009.  
**MILLESIME 2004** : médaille de bronze Concours Bordeaux Aquitaine 07 + 1 étoile guide Hachette 2008.

