

INFO

Vinens Navn: Château Guiot

Producent: Château Guiot

Område/Land: Costières de Nîmes/Frankrig

Drue(r): Afhængig af årgang men typisk Syrah (40%), Grenache (40%), Carignan (20%)

Vinfremstilling: Mekanisk høst, præ-maceration i 3 dage ved 10 grader og efterflg. maceration og gæring på stål i 14 dage ved 22-26 grader. Hver druesort vinificeres separat, lagring på betontanke 8-12 mdr. og 2-3 mdr. flaskelagring inden frigivelse.

Jordbundsforhold: Primært sand iblandet kalksten, rødt ler samt småsten i de øverste jordlag.

Ha. udbytte:

Alkohol: Typisk 13-14%

Producentens web: famillecornut.com/le-chateau-guiot

Yderligere information:

Château Guiot ligger syd for Costières de Nîmes-appellationen og dækker 80ha med vinmarker. Château'et blev i 1976 købt af François og Sylvia Cornut. Der blev straks foretaget en grundig renovering i kælderen, og på markerne blev de lokale druer erstattet af druer af høj kvalitet som Roussanne, Marsanne, Syrah, Grenache, Carignan og Cinsault.

Gradvist udviklede vinene sig til et ekstraordinært niveau. De blev hurtigt opdaget af præsidenten for Sommeliers du Languedoc og Robert Parker blev også hurtigt en fan, og i dag betragtes Guiot generelt som en af de bedste referencer i det sydlige Rhône. I dag drives vingården af Alexis og Numa (tvillingsønnerne), som er familiens 9. generation af vinavlere.

