



# CHATEAU GUIBEAU – PEPITA

## AOC CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

*Brigitte et Éric Destouet*

### TERROIR

SITUATION : Au Nord-est de Saint Emilion, sur un des points culminants du Bordelais

LOCATION : *Near Saint Emilion to the North-East, slopes over one of the highest points of the Bordeaux area*

ALTITUDE : Point le plus bas : 60 mètres - Point le plus haut : 100 mètres

ALTITUDE : *Lowest point : 60 mètres - Highest point : 100 mètres*

SOL : Argilo calcaire sur un sous-sol pierreux

SOIL : *Clay limestone soil with a stony subsoil*

### VIGNOBLE / VINEYARD

Vin bio depuis 2012

*Organic wine since 2012*

CEPAGE : Merlot, Cabernet Franc, Malbec

GRAPES VARIETIES : *Merlot, Cabernet Franc, Malbec*

SUPERFICIE : 7 hectares de vignes

AREA : *7 hectares of vines*

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

AVERAGE AGE OF THE VINES : *20 years old*

TRAVAIL DES SOLS : Travail et Respect de la terre

WORK OF THE SOILS : *Labour and Respect of the soil*

VENDANGES : Manuelles et mécaniques

HARVEST : *Hand harvest and mechanical*

### VINIFICATION

MACERATION : 3 à 4 semaines en cuves thermorégulées

MACERATION : *3 to 4 weeks in thermo-regulated tanks*

ELEVAGE : En cuves

AGEING : *In tanks*

CENOLOGUE: Jean-Philippe FORT, Laboratoire Michel Rolland

CENOLOGIST: *Jean-Philippe FORT, Michel Rolland Laboratory*



Château Guibeau - 4 Route de Guibeau, 33570 Puisseguin - 05 57 55 22 75

[www.chateau-guibeau.fr](http://www.chateau-guibeau.fr) - [vignobles@chateau-guibeau.fr](mailto:vignobles@chateau-guibeau.fr) - [@chateauguibeau](https://twitter.com/chateauguibeau)