

# CHÂTEAU LES SAPINS DE GAILLOU

## APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

|                      |                                   |                         |                                    |
|----------------------|-----------------------------------|-------------------------|------------------------------------|
| Propriétaire / owner | Famille Constantin                | Localisation / location | Mourens, 50 km sud-est de Bordeaux |
| Superficie / surface | 6 ha                              | Vendanges / harvests    | Mécaniques/ mechanical             |
| Sol / soil           | Argilo-calcaire<br>Clay-limestone | Vinification            | Traditionnelle / traditional       |

Le Château Les Sapins de Gaillou, appartenant à la famille Constantin depuis 1906, est situé à Mourens dans l'Entre-deux-mers.

La propriété est plantée sur un sol argilo-calcaire et couvre une superficie de 6 ha. Le vignoble est exposé au sud, ce qui lui permet de bénéficier d'un ensoleillement remarquable.

Après les vendanges mécaniques, la vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuves inox. L'élevage se fait en cuves souterraines béton revêtu.

Château Les Sapins de Gaillou possède une belle couleur jaune pâle. Le nez est caractérisé par des notes de fleurs blanches. En bouche, il est fruité, agréable, frais.

A consommer dès maintenant sur un plateau de fruits de mer, des gambas à la plancha, du poisson grillé (alose grillée au feu de bois). Mais sera aussi très agréable à l'apéritif.

Servir très frais (9-10 °C).



The Château Les Sapins de Gaillou, belonging to family Constantin since 1906, is located in Mourens in Entre-deux-mers.

The estate spread over 6 ha of clay and limestone soil. The vineyard benefits from a remarkable South sun exposure. Harvests are made by machine allowing to wait the very best time when grapes are fully matured. Vinification is managed using traditional methods in stainless-steel vats. The wine is aged in concrete underground vats.

Château Les Sapins de Gaillou has a beautiful pale gold color. The nose reveals white flowers notes. On the palate, this wine is fruity, pleasant, fresh.

Enjoyable even when very young with seafood such as jumbo prawns and grilled fish (shad etc.). Also delightful as an aperitif.

Served very fresh (9-10°C).

