

# CHÂTEAU LES SAPINS DE GAILLOU

## APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	Famille Constantin	Encépagement Grape varieties	Cabernet Sauvignon 50% Merlot 50%
Localisation / location	Mourens, 50 km sud-est de Bordeaux		
Superficie / surface	18 ha	Vendanges / harvests	Mécaniques/ mechanical
Sol / soil	Argilo-calcaire Clay-limestone	Vinification	Traditionnelle / traditional

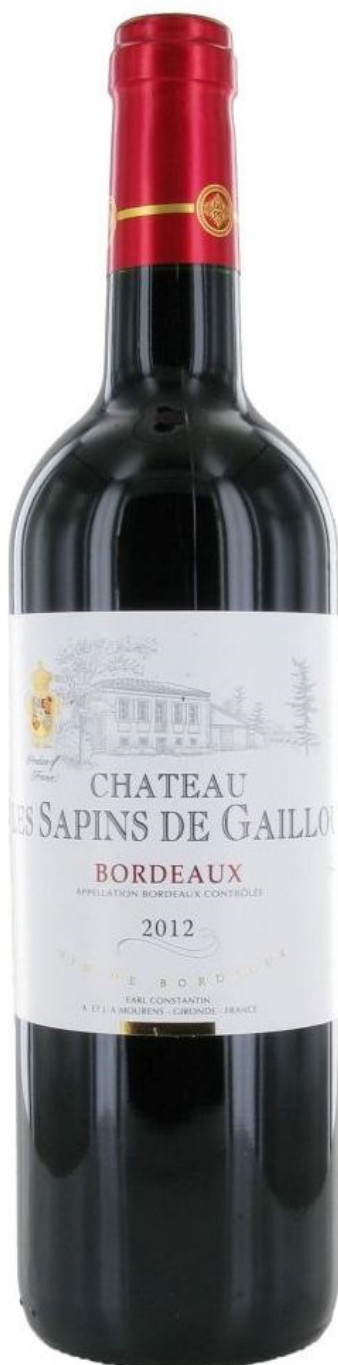
Le Château Les Sapins de Gaillou, appartenant à la famille Constantin depuis 1906, est situé à Mourens dans l'Entre-deux-mers.

La propriété est plantée sur un sol argilo-calcaire et couvre une superficie de 18 ha. Le vignoble est exposé au sud, ce qui lui permet de bénéficier d'un ensoleillement remarquable.

Il est composé des principaux cépages du Bordelais: Merlot et Cabernet Sauvignon. Après les vendanges mécaniques, la vinification est effectuée de manière traditionnelle dans des cuves ciments. L'élevage se fait en cuves bétons souterraines.

Château Les Sapins de Gaillou possède une belle couleur rouge sombre. Le nez est caractérisé par des notes de fruits rouge. En bouche, ce vin a une structure ronde et souple donnant une finale longue et agréable.

Servi à 16-18°C, il est un bon accompagnement pour les viandes rouges grillées, les viandes blanches, mais également pour les fromages moyennement relevés.



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

The Estate spread over 18 ha of clay and limestone soil. The vineyard benefits from a remarkable South sun exposure. Château Les Sapins de Gaillou made of Merlot and Cabernet Sauvignon. Harvests are made by machine allowing to wait the very best time when grapes are fully matured. Vinification is managed using traditional methods in cement vats. The wine is aged in concrete underground vats.

Château Les Sapins de Gaillou has a beautiful deep red colour. The nose reveals red fruits notes. On the palate, this wine is supple and has a round structure, giving a pleasant and long finish.

Best served between 16° and 18°C, it will fit perfectly with grilled red meats, white meats and also mild cheeses.

