

BARONNE GUICHARD

Grands Vins de Bordeaux

3 terroirs exceptionnels
sur la rive droite de Bordeaux
dans la même famille depuis 1832.



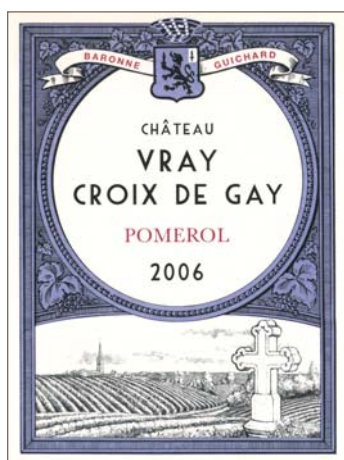
NOTRE PHILOSOPHIE

Croire à la terre,
respecter son futur.

CHÂTEAU SIAURAC - 33500 NÉAC - T. +33 5 57 51 64 58 - F. +33 5 57 51 41 56 - info@baronneguichard.com - www.baronneguichard.com

LES GRANDS VINS

Beaucoup de merlot pour le fruit, du cabernet franc pour encore plus de profondeur.
Agréables à boire dès leur jeunesse, ces 3 vins gardent toute leur fraîcheur pendant 15 à 30 ans et plus !



CHÂTEAU VRAY CROIX DE GAY Pomerol

Ample, profond,
soyeux : un petit bijou
de très grande garde.

3,67 hectares de graves
situés au cœur
du fameux plateau de Pomerol ;
une parcelle derrière Pétrus,
une autre devant Trotanoy.

Composition :

90% merlot
+ 10 % cabernet-franc

Élevage :

12 mois en barriques de chêne
français (30% de bois neuf)

Production : 12 000 bouteilles

En bouche :

fruits noirs, truffe, violette...

Parfait avec :

cuisine raffinée et sensuelle



CHÂTEAU SIAURAC Lalande de Pomerol

Rond, fruité, gourmand :
un grand vin très
équilibré, un excellent
rapport qualité-prix.

La propriété la plus importante
de Lalande de Pomerol :
40 Ha de graves et d'argile,
situés dans le prolongement
du plateau de Pomerol.

Composition :

80% merlot + 20% cabernet-franc

Élevage :

11 mois en barriques de chêne
[15% de bois neuf]

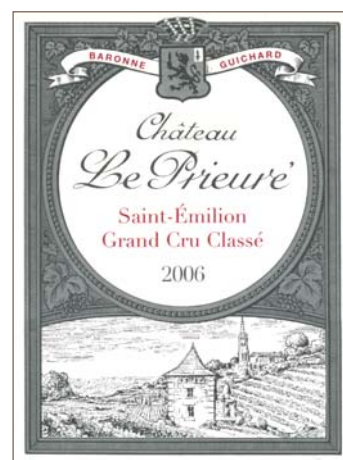
Production : 110 000 bouteilles

En bouche :

cerise noire, cassis, mûre...

Parfait avec :

cuisine gourmande
et traditionnelle



CHÂTEAU LE PRIEURÉ Saint-Émilion Grand Cru Classé

Suave, fin élégant : un vin
pour grands amateurs.

6,25 ha situés sur un plateau
calcaire et des coteaux
exposés plein sud,
face à la vieille ville
de Saint-Émilion.

Composition :

80% merlot
+ 20 % cabernet-franc

Élevage :

12 mois en barriques de chêne
français (30% de bois neuf)

Production : 16 000 bouteilles

En bouche :

fruits rouges, épices douces ...

Parfait avec :

cuisine fine et délicate

ÉQUIPE BARONNE GUICHARD

Propriétaires-gérants : Aline Guichard-Goldschmidt (baronneguichard@orange.fr) et Paul Goldschmidt (pg@baronneguichard.com).
Conduite des vignobles et oenologue : Yannick Reyrel (yr@baronneguichard.com). Consultant-vigneron : Stéphane Derenoncourt.
Assistante commerciale (suivi des ventes) : Myriam Bord (mb@baronneguichard.com).

BARONNE GUICHARD

Grands Vins de Bordeaux

3 terroirs exceptionnels
sur la rive droite de Bordeaux
dans la même famille depuis 1832.



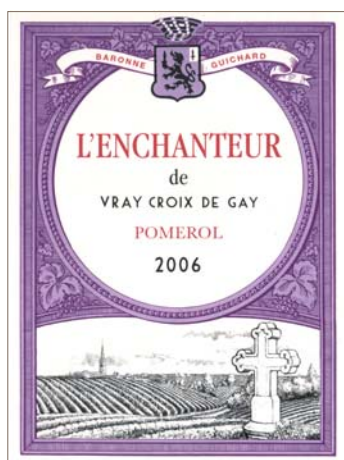
NOTRE PHILOSOPHIE

Croire à la terre,
respecter son futur.

CHÂTEAU SIAURAC - 33500 NÉAC - T. +33 5 57 51 64 58 - F. +33 5 57 51 41 56 - info@baronneguichard.com - www.baronneguichard.com

LES VINS FACILES

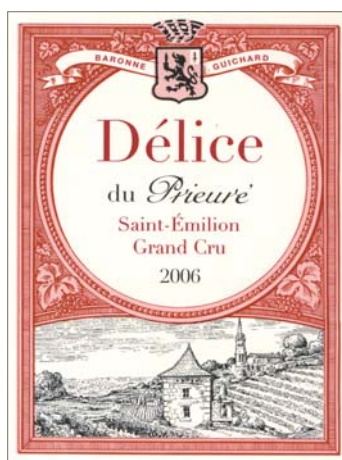
Issus des jeunes vignes de nos grands terroirs, des vins ronds et fruités,
à boire dès leur mise en bouteilles, pendant 3 à 5 ans. Prix serrés, serrés !



L'ENCHANTEUR Pomerol

Issu du Château Vray Croix de Gay, un des meilleurs terroirs de Pomerol

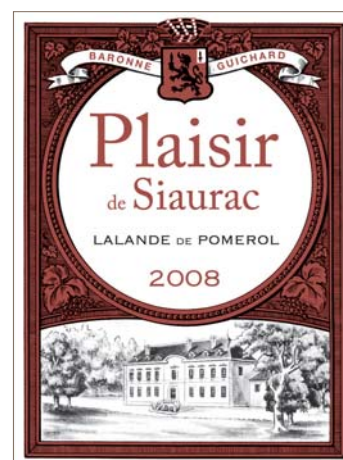
Cépage : 100 % merlot
Élevage : 11 mois en barrique de chêne (15% de bois neuf)
Production : 4 000 bouteilles
Parfait avec :
cuisine suave et goûteuse



DÉLICE DU PRIEURÉ Saint-Émilion Grand Cru

Issu du Château Le Prieuré, Saint-Émilion Grand Cru Classé

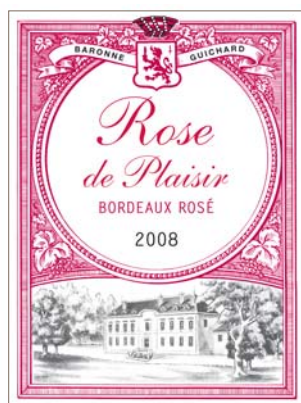
Cépage : 100 % merlot
Élevage : 10 mois en barrique de chêne (15% de bois neuf)
Production : 10 000 bouteilles
Parfait avec :
cuisine fine et légère



PLAISIR DE SIAURAC, Lalande de Pomerol

Issu du Château Siaurac, la plus grande propriété de Lalande de Pomerol

Cépage :
90 % merlot, 10% cabernet-franc
Élevage : 9 mois en cuves
Production : 80 000 bouteilles
Parfait avec : cuisine gourmande et décontractée



ROSE DE PLAISIR, Bordeaux rosé

Cépage : merlot et cabernet-franc • **Élevage :** sur lies pendant 3 mois, fermentation à basse température • **Production :** 15 000 bouteilles
Parfait avec : cuisine ensoleillée des beaux jours ...

Certaines années, selon le climat, le rosé se fonce et se corse... et devient alors **Clair d'Été**, un Bordeaux Clairnet léger délicieux, entre rouge et rosé, à boire en toute saisons!

N. B. : Les chiffres d'élevage, de cépage et de production sont donnés en moyenne, car ils dépendent du climat et de la récolte de chaque année. L'identité exacte de chaque millésime est inscrite sur la contre-étiquette de nos bouteilles.

VENIR NOUS VOIR DE BORDEAUX

direction Périgueux-Libourne, prendre sortie n° 9 Libourne-Est, continuer 10km vers Périgueux.
Au premier feu, prendre à droite, direction Pomerol, Catusseau, Lussac. Sortie Catusseau, au rond-point, direction Lussac, Néac. Passer Petrus.
À Néac, continuer tout droit, passer le panneau sortie et à 400 m, tourner à droite dans les bois de Siaurac.