

# Château Guibot La Fourvieille

## 2002

Puisseguin Saint-Emilion

---



La Revue du Vin de France – Juin 2003

« *Nous avons aimé* »



Les Carnets de Dégustation Bettane & Desseauve

Note : **7,5 - 8 / 10**

Excellent vin savoureux, aux arômes de fruits noirs et de chocolat, au corps plein, suave et moelleux, sur une très belle matière.



Vinalies Internationales 2005 - Œnologues de France -

**Médaille d'Argent**

Guide Hachette des Vins 2006



**Coup de Cœur**

Le propriétaire actuel est un descendant direct d'un soldat installé au Mexique au XIXes. lors de la conquête du pays par Maximilien. Revenu en France, le père d'Henri BOURLON acheta Guibot puis se maria avec la fille de ses voisins, propriétaires de la Fourvieille. Ainsi se constituent parfois les domaines...De ce roman on voit le résultat avec un 2002 couronnant les investissements importants qui ont apporté ses lettres de noblesse au cru. La robe profonde a des reflets violacés. Les arômes expressifs de fruit mûr et de grillé accompagnent des tannins soyeux, gras, équilibrés qui évoluent avec race et beaucoup de longueur. Un grand vin à laisser vieillir trois à cinq ans dans une bonne cave.

SCEA HENRI BOURLON -33570 Puisseguin

E-mail : [vignobles.henri.bourlon@wanadoo.fr](mailto:vignobles.henri.bourlon@wanadoo.fr) - Téléphone : 05.57.55.22.75 – Fax : 05.57.74.58.52