

## Yannick Menguy

### RETOUR

Yannick MENGUY gère depuis 1994 le domaine familial de Château Vieux Guillou qui produit depuis fort longtemps des vins réunissant les caractères des plus grands crus. Avec son épouse Nelly qui l'a rejoint depuis, ils perpétuent en famille la tradition d'accueil au domaine et commercialisent principalement Vieux Guillou en vente directe sur place et par expédition nationale et internationale.

Yannick MENGUY est également engagé, en tant que Président du Syndicat Viticole, et comme son père avant lui, dans la défense des intérêts de cette petite appellation.

### Vieux Guillou

GUILLOU est le nom du hameau où sont situés la demeure familiale et les chais. La propriété est constituée d'une diversité de parcelles de vignes sur l'ensemble du terroir de St Georges faisant face au célèbre village médiéval de Saint-Emilion. Leur orientation Sud-Sud Ouest sur des coteaux et plateaux perchés favorise une parfaite maturation des fruits. La diversité des parcelles et l'ancienneté des cépages participent à la création d'une subtile complexité des vins.

### Historique :

C'est une très ancienne propriété qui s'est transmise de génération en génération dans la même famille depuis plus de deux siècles. Une médaille d'or obtenue au Concours Général Agricole de Paris pour la récolte 1894 témoigne de la qualité déjà reconnue des vins du domaine de GUILLOU qui a pris sa dénomination actuelle de VIEUX GUILLOU à partir du millésime 1953.

**Situation géographique :** à 2km du cœur de la cité de SAINT EMILION sur la D122 et à 35mn de la ville de BORDEAUX sortie 9 sur la N89

**Surface du vignoble :** 15 ha

**Terroir :** Principalement argilo calcaire.

### Les vins de la propriété

#### Château Vieux Guillou 2008

**Présentation :** Château Vieux Guillou 2008 est issu de la diversité des parcelles de St Georges. C'est un vin de très grande garde (plus de 15 ans) pouvant être dégusté immédiatement. Son caractère est fruité, complexe d'arômes de fruits rouges confits et de violette, rond, charnu, doté de tanins mûrs et soyeux, élégant. Une aération est conseillée avec une ouverture 1h avant le repas et/ou un passage en carafe. Le service doit être réalisé à température de la pièce.

**Cépages :** Merlot 68 % – Cabernet franc 24 % – Cabernet Sauvignon 6 % – Cot rouge 2 %

**Élevage :** Cuves béton, Foudres en Chêne

**Fourchette de prix :** 10 à 14 euros

**Accord Mets/Vin :** Ce vin peut être consommé avec de nombreux plats d'une cuisine traditionnelle. Il accompagne parfaitement charcuteries, viandes rouges et blanches grillées, fromages.

**Nombre de bouteilles annuel :** 50 000 à 70 000

### Coordonnées

#### SCEA des Vignobles MENGUY

1 Guillou

33570 MONTAGNE

Coordonnées GPS : Long 00°08'52" Lat 44°55'29"

Tél. 05 57 74 62 09 – Fax 05 57 74 56 99

Port. 06 08 68 96 15

Mail : [chateavieuxguillou@orange.fr](mailto:chateavieuxguillou@orange.fr)

Site internet : [www.chateavieuxguillou.com](http://www.chateavieuxguillou.com)

### Oenotourisme

Sans rendez-vous en semaine de 9h à 13h et de 15h à 19h

Le week-end sur rendez-vous

Anglais

Château Vieux Guillou

[Print PDF](#)



