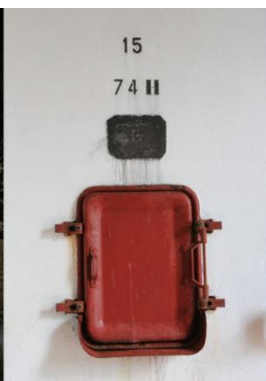




CHÂTEAU BARREYRE

BORDEAUX ROUGE



Château Barreyre – früher der kleine Trincard – wird im XVII. Jahrhundert erstmals in den Kirchbüchern erwähnt, was durch die auf dem Gebäude eingravierte Inschrift „1646“ bestätigt wird. Der Steinbrunnen des Château, mit sehr harmonischen Formen, trägt auf einem Wappenschild das Datum 1737. Der Gärkeller stammt aus dem Jahr 1924 – so dokumentiert es das über dem Hauptportal zu lesende Datum. In den 2000er Jahren wurden sowohl der Weinberg erneuert, als auch der Keller renoviert – Beispielsweise erhielt der Keller eine automatische Thermoregulierung. 2014 wurde das Weingut von Vignobles Gonfrier erworben.

A.O.C.: Bordeaux rouge

Gemeinde: Capian - Langoiran

Anbaufläche: 20 ha

Terroir: Lehm und Kieselerde

Rebsorten: 80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

Durchschnittsalter der Reben: 20 Jahre

Weinbau: Traditioneller Bordelaiser Schnitt mit 2 Fruchtruten auf Flachbogen. Gezielte Begrünung der Zeilen sowie mechanische Bodenbearbeitung, um die Leistungsfähigkeit des Bodens und die biologische Vielfalt von Flora und Fauna zu verbessern. Die Laubarbeiten erfolgen von Hand. Sie dienen zur gleichmäßigen Verteilung und damit einer guten Belüftung der Trauben. Maschinelle Ernte.



Der gesamte Weinberg wird gemäß den Vorgaben von "agriculture raisonnée" dem naturnahen Weinbau bewirtschaftet und ist HVE3 (Haute Valeur Environnementale) zertifiziert. Ebenso sind wir von ECOVADIS aufgrund unseres Engagements, gemäß den Vorgaben von RSE (Responsabilité Sociétale Des Entreprises) zertifiziert worden.

Weinbereitung: Entrappen der Trauben, die Maische wird danach in Gärbottiche gefüllt. 72 Stunden gekühlte Mazeration, um Farbe und Frucht zu erhalten. Danach Mazeration und Maischegärung im thermoregulierten Tank – ca 20 Tage.

Ausbau: 8 Monate im Barrique aus französischer Eiche.

Verkostungsnotizen:

Schöner brillanter Körper und in der Nase der Duft roter Früchte. Sein Terroir verleiht ihm große Weichheit und gleichzeitig ein hohes Reifepotential. Passt zu: Idealer Begleiter zu rotem oder hellem Fleisch und Geflügel. Passt aber durchaus auch zur gewürzten südasiatischen Küche.

Jahrgang 2019: Goldmedaille, Concours des Vins de Bordeaux 2020

2 ★ Le Guide Hachette des Vins 2022

89 PTS JAMESUCKLING.COM

Jahrgang 2020: 89 PTS JAMESUCKLING.COM

Jahrgang 2022: 89 PTS WINEENTHUSIAST

1 ★ Le Guide Hachette des Vins 2025



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX