



CHÂTEAU BARACAN

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX ROUGE



Le Château Baracan est une très vieille exploitation située sur la commune de Capian et rachetée par la famille Gonfrier en 1989. Conscients de la grande valeur du terroir, les nouveaux propriétaires ont entièrement remanié le vignoble (drainage, augmentation de la densité, nouvel encépagement). La bâtisse du XIXème siècle a également fait l'objet d'une totale rénovation. Le Château Baracan est un vin puissant et raffiné. La diversité de son encépagement lui confère une grande complexité.



A.O.C. : Cadillac Côtes de Bordeaux rouge

Commune : Capian

Superficie du vignoble : 38 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 40% Merlot
40% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc
5% Petit Verdot

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours.

Élevage : 12 mois en fûts de chêne.

Notes de dégustation :

Le Château Baracan, à la robe rouge grenat et au nez fruité, offre une bouche dense et ronde que prolonge une finale pleine de fraîcheur. C'est le vin des viandes rouges, grillées ou rôties.

Millésime 2015 : 90 PTS [JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com) - 90/100 

Millésime 2016 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole de Paris 2018



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX