Château Baracan

Cadillac Côtes de Bordeaux



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

Commune : Capian

Superficie du vignoble : 74 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Encépagement : 40% Cabernet Franc, 35% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 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 viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprise (RSE) certifiée par Ecovadis.

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 2023 : 91 PTS WINE ENTHUSIAST

Millésime 2024 : 90 PTS WINE ENTHUSIAST

Millésime 2025 : Médaille d'Argent, Concours des Vins de Bordeaux 2026

VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX

Château de Marsan - BP 7- 33550 Lestiac-sur-Garonne- France – Tél. : +33 (0)5 56 72 14 38 – Email : contact@vignobles-gonfrier.fr – www.vignobles-gonfrier.fr