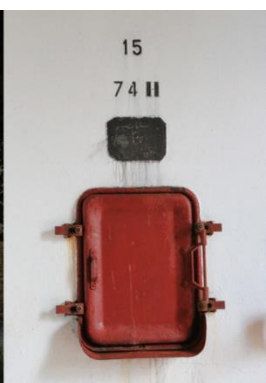




CHÂTEAU BARREYRE

BORDEAUX ROUGE



Château Barreyre - anciennement le petit Trincard - commence à être identifié au XVII^{ème} siècle dans les registres paroissiaux, ce qui est confirmé par l'inscription gravée "1646" retrouvée sur l'un des bâtiments. Son puits en pierre, aux formes harmonieuses, comporte dans un écusson la date de 1737. Le cuvier a été construit en 1924 comme le précise la date que l'on peut lire au-dessus de la porte principale. Dans les années 2000, le vignoble et le chai ont été entièrement rénovés avec l'installation d'une thermostatique automatisée. La propriété a été acquise en 2014 par les Vignobles Gonfrier.



A.O.C. : Bordeaux rouge

Communes : Capian, Langoiran

Superficie du vignoble : 20 hectares

Terroir : Sol argilo-siliceux

Encépagement : 80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

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 : 8 mois en fûts de chêne français.

Notes de dégustation :

Belle robe brillante et nez de fruits rouges. Son terroir argilo-siliceux lui confère une grande souplesse tout en préservant sa capacité de vieillissement.

S'accorde idéalement avec les viandes rouges ou blanches et les volailles.

Il accompagne également avec succès la cuisine épicée du sud asiatique.



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX