

Château Barrabaque bordeaux



CANON-FRANSAC AOP 2015 CUVEE ANTOINE ROUGE

Propriété datant de 1747, située sur la commune de Fronsac et appartenant à la famille Noël depuis 1936.

Assemblage

70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Superficie

10 hectares.

Nature du sol

Argilo-calcaire à 90%, orientation sud, Argilo-siliceux en bas de Côtes.

Age moyen des vignes

35 ans

Vendanges

Vendanges vertes, effeuillages, vendanges parcellaires, vendanges manuelles avec double tri au chai avant éraflage total.

Vinification

Respectueux de la santé et de l'environnement, les propriétaires travaillent en lutte raisonnée. Les méthodes culturales et de vinification allient les techniques traditionnelles et modernes : vignes travaillées en fonction du terroir, vendanges manuelles et élevage durant 12 à 15 mois en barriques de 2 et 3 ans

Production annuelle

Environ 25 000 bouteilles.

Dégustation

Un vin charnu, souple et rond avec une bonne personnalité, de copieux arômes de fruits rouges bien mûrs et des tannins doux. Bonne aptitude au vieillissement. A déguster sur viandes rouges grillées ou en sauce ainsi que sur des plats riches et des fromages.