

# CHATEAU GRAND BARIL

MILLESIME 2018



## Le Vignoble

Région : Montagne Saint-Emilion, Bordeaux, France.

Age du vignoble : 36 ans en moyenne.

Terroir : sablo-limoneux.

Gestion du vignoble : Guyot simple, ébourgeonnage et effeuillage, couverts végétaux.

Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

Cépage : Merlot, Cabernet Franc.

## Le Domaine

Château Grand Baril - Lycée Viticole Libourne - Montagne

Commune : Montagne Saint-Emilion

Exploitation certifiée HVE (Haute Valeur Environnementale)

## Au Chai

Récolte : Mécanique avec machine équipée du tri embarqué

Vinification :

- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées.
- Macération post-fermentaire à chaud d'une durée de 2 à 3 semaines.

Élevage :

- Élevage de 12 mois en cuves béton.
- Mise en bouteilles 18 mois après la récolte.

Caractéristique :

- Bouchons liège Naturel 1ère Catégorie 44x24
- production annuelle : environ 50 000 bouteilles

## Dans le verre

Dégustation

Robe profonde, rouge grenat, reflets rubis. Nez séduisant sur des fruits rouges et noirs matures, quelques épices. L'ensemble est gourmand, croquant, équilibré. Tanins polis

