

# CHÂTEAU DU BARAIL



## A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2020



### DÉGUSTATION :

A l'oeil, un rouge grenat soutenu. Encore un peu discret avec un joli nez boisé, fruits rouges frais, tabac. Rond et souple, évolution avec un joli fond assez floral. Les tanins sont en bouche veloutés, très fins et suffisamment denses.

### ACCORD MET/VIN :

Idéal avec un magret de canard braisé ou encore avec un plateau de fromages.

### DISTINCTION:

Démarche environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

### PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROUGE

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hL/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 90 000 bouteilles

### VINIFICATION :

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vendange et tri mécanique de la récolte

Vinification : macération de 24 jours pour la fermentation alcoolique en cuve inox

Vieillessement : peut se boire dès maintenant mais évoluera favorablement pendant 6 ans

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété

Degré : 13,5% vol.

Bouteille bordelaise lourde

Existe en format 0,375 L et 1,5 L

## A.O.C BORDEAUX RED

Vintage 2020



### TASTING :

To the eye, a deep garnet red. Still a little discreet with a pretty woody nose, fresh red fruits, tobacco. Round and supple, evolving with a pretty floral base. The tannins are velvety on the palate, very fine and sufficiently dense.

### FOOD PAIRING :

Ideal with braised duck breast or with a cheese platter.

### DISTINCTION :

Environmental Approach : HVE Certification ( High Environmental Value)

### PRODUCTION :

Appellation: AOC BORDEAUX RED

Soil: clay and chalky

Yield: 50 hL/ha

Average age of vines: 20 years old

Production: 90 000 bottles

### VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Mechanical harvesting and selection of grapes.

Vinification: 24 days of maceration for the alcoholic fermentation in a stainless steel tank

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 5 to 6 years

Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months

Degree: 13,5% vol.

Bordeaux style heavy bottle

Can also be supplied in 0,375 L et 1,5 L



BOTTLE : 3 760 087 343 618



CASE : 3 760 087 343 625

LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com