Château Barrail St André Sans Soufre

Saint-Emilion



Vignoble

SURFACE
1 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
40

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Cuves 100 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
2500 bouteilles
20 hectolitres

Pays de commercialisation

FRANCE

Certifications environnementales

SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le vignoble a été créé au XIXe siècle, mais c'est en 1920 qu'il est passé entre les mains de la famille Cassat-Coutant. En 2012, Agnés Coutant a repris la propriété familiale avec l'aide de son fils Paul. Depuis 2014, Hubert de Bouard nous accompagne dans l'élaboration de nos vins. Dégustation La robe brillante et profonde aux couleurs violines. Le Nez éclatant de fraicheur, notes florales et fruits rouges, coté juteux du fruit. Sapide et profond. En bouche, Très beau volume, très onctueux avec un joli milieu de bouche. Le vin est structuré, tramé par des tanins denses qui, apportent une véritable allonge au vin. On retrouve la précision aromatique du nez avec des notes fraiches et appétentes de fruits rouges.

Adresse

CHÂTEAU BARRAIL ST ANDRÉ SANS SOUFRE
888 route de Fourney
33330 Saint Etienne de Lisse
Tél : 05 57 40 11 49
Portable : 06 85 13 02 85

Ouverture

Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, Septembre, Octobre, Novembre, Décembre

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi
De 08h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00

Contact à la propriété

COUTANT Agnès
888 route de Fourney
33330 Saint Etienne de Lisse
Tél : 06 85 13 02 85
Portable : 06 85 13 02 85