

LES VINS DE
SAINT-EMILION



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

— Pays de commercialisation

FRANCE

— Vinification



VENDANGES

Mécaniques



TYPES DE CUVES

Inox



ELEVAGE

Cuves 100 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

2500 bouteilles

20 hectolitres

— 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, Agnès 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 fraîcheur, notes florales et fruits rouges, côté 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 fraîches et appétentes de fruits rouges.

Adresse

CHÂTEAU BARRAIL ST ANDRÉ SANS SOUFRE
888 route de Fournay
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 Fournay
33330 Saint Etienne de Lisse
Tél : 06 85 13 02 85
Portable : 06 85 13 02 85