LES VINS DE SAINT-EMILION

Château Barrail St André

Saint-Emilion Grand Cru

Vignoble

SURFACE
7 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
40

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Inox

ELEVAGE
Barriques neuves 50 %
Barriques 1 vin et plus 50 %

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
20000 bouteilles
150 hectolitres

Pays de commercialisation

ETATS-UNIS
FRANCE
JAPON

Certifications environnementales

SYSTÈME DE MANAGEMENT ENVIRONNEMENTAL - ISO 14001

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Vinification Le Château Barrail Saint André est exploité par Agnés Coutant et son fils Paul. Depuis 2014 Hubert de Bouard (Château Angélus) nous conseille dans l'élaboration de notre vin. Ce vin est issu d'une sélection parcellaire stricte, associant un terroir unique, et une attention toute particulière portée à la vigne. Après avoir été récoltés et triés avec soin, les raisins sont mis en cuve durant 3 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Le vin est ensuite élevé en barriques de chêne français durant 12 mois avec 50% de barriques neuves et 50% barriques d'un vin. Le vignoble est certifié Haute Valeur environnementale niveau 3 depuis 2019. Dégustation Le vin présente une teinte rubis dense et profonde avec de jolis reflets pourpres. Le nez est puissant et complexe avec de belles notes de fruits, le boisé est racé et doux. La bouche est soyeuse, veloutée et laisse place à une belle trame tannique mûr et suave.

Adresse

CHÂTEAU BARRAIL ST ANDRÉ
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 : 05 57 40 11 49
Portable : 06 85 13 02 85