

Château Barreyres

HAUT-MÉDOC



GARDE ET SERVICE



17°C



5 à 10 ans



1 heure 30

NOTES DE DÉGUSTATION



Une magnifique robe pourpre.



Le nez très ouvert exhale de jolis arômes de fruits rouges frais et des nuances caractéristiques d'un noble élevage.



Ce Cru Bourgeois au caractère fin et élégant présente un profil plein de charme et une belle structure offrant une plénitude en bouche. La finale est remarquablement persistante.

ACCORDS METS & VINS

Belles pièces de bœuf, gigot d'agneau, volaille fermière, plats en sauce et des fromages affinés

FOCUS MILLÉSIME 2019

Les particularités climatiques du millésime

2019, un très beau millésime plein de contrastes !

- Un hiver très sec et doux, qui a conduit à un débournement précoce de la vigne.
- Un mois d'avril maussade marqué par un épisode de gel du 12 au 13 avril qui a touché le vignoble bordelais de façon hétérogène.
- Les mois de mai et juin ont été pluvieux, sans compromettre la floraison.
- Un mois de juillet exceptionnellement chaud suivi d'un mois d'out ensoleillé avec quelques passages pluvieux. Septembre a été chaud et ensoleillé, un temps parfait pour compenser la lenteur de la veraison et vendanger les raisins à parfaite maturité.

La conduite du vignoble

- Un terroir regroupé sur un plateau de graves typiques des grands crus du Médoc. L'homogénéité de ce vignoble permet d'avoir des cuvées particulièrement abouties.
- Taille guyot double.
- Travail du sol, pas d'enherbement.
- Travaux en vert : ébourgeonnage, épamprage, effeuillage à la main pour éviter les blessures des grappes et avoir une meilleure précision.
- La date de récolte plutôt précoce doit être choisie afin de trouver le bon compromis entre puissance, maturité, fraîcheur. La montée en volumétrie des petit verdot participe à cet équilibre.

La vinification et l'assemblage

- Les vinifications ont été adaptées sur certaines cuves ou le degré d'alcool potentiel était plus élevé, essentiellement des cuves de Merlot.
- Les Cabernet Sauvignon ont été vinifiés classiquement, avec des extractions importantes effectués en début de fermentation et des macérations post-fermentaire à 27-28°C.
- Températures de macération (26°C) réduites pour ne pas extraire d'amertume.
- Des remontages et délestages peu interventionnistes.
- Elevage de 30% du volume en futs neufs et 30% en futs d'1 et 2 vins, pendant 12 mois. Le solde est élevé en cuves avec des staves de chêne français pendant 6-8 mois. Dans le boisisage on recherche de la rondeur et du fruit.

DATES DES VENDANGES

Du 20 Septembre au 9 Octobre

L'ASSEMBLAGE

Merlot : 48%
Cabernet-Sauvignon : 45%
Petit Verdot : 7%

LES TERROIRS

Graves Pyrénéennes

LES TECHNICIENS



Bruno Teyssier
Maître de chai



Antoine Medeville
Œnologue conseil

« Château Barreyres 2019 a vu les cabernets, travaillés comme des bijoux, atteindre une maturité exceptionnelle. Un millésime excellent dans sa jeunesse mais avec en plus un potentiel de grande garde. »

CERTIFICATIONS



www.chateauxcastel.com



@ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00