

CHATEAU GRAND BARIL

AOC MONTAGNE SAINT-EMILION

MILLESIME 2016



VIGNOBLE

Région : Montagne Saint-Emilion, Bordeaux, France

Age du vignoble : 30 ans en moyenne

Terroir : Sablo-limoneux

Gestion du vignoble : Guyot simple, ébourgeonnage et effeuillage, couverts végétaux

Certification HVE (*Haute Valeur Environnementale*)

Cépages : 90 % Merlot

6 % Cabernet Franc

4 % Cabernet Sauvignon

VINIFICATION

Récolte : Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué

Fermentation : Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées

Macération post-fermentaire à chaud d'une durée de 2 à 3 semaines

Elevage : Elevage de 12 mois en cuves béton

Mise en bouteilles 18 mois après la récolte

Production annuelle : environ 70 000 bouteilles 75 cl

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Bouteille Bordeaux Tradition lourde, Bouchons liège Naturel 1^{ère} Catégorie 44x24

Conditionnement en cartons de 6 bouteilles couchées avec intercalaire

DEGUSTATION ET RECOMPENSES

Robe grenat, reflets rubis. Nez séduisant sur des fruits rouges et noirs mûres, quelques épices. L'ensemble est gourmand, croquant, équilibré. Tanins polis.

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux, 88/100 Guide Gilbert et Gaillard

Millésime 2013 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris, 1 Etoile Guide Hachette 2017

Millésime 2012 : Médaille d'Argent à Macon

Millésime 2010 : 86/100 Guide Gilbert et Gaillard

Millésime 2008 : Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris

Millésime 2007 : Sélection Guide Hachette

Millésime 2006 : Médaille d'Argent Concours des Vignerons indépendants



LYCEE VITICOLE DE LIBOURNE MONTAGNE

Service Exploitation

38, route de Goujon - CS 40103 - 33570 Montagne

Tel : 05 57 55 21 22 - Fax : 05 57 55 13 53

Mail : expl.legta.libourne@educagri.fr

www.chateaugrandbaril.com