

Choisir votre vin



VIGNOBLES DENIS BARRAUD

Fiche vin

CHÂTEAU LA COUR D'ARGENT



Appellation : Bordeaux supérieur

Cépages : Merlot 95%, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon 5%

Couleur : Rouge

Sols : 19 ha, 10 ha sur sols argilo-calcaire (Génissac) et 9 ha sur sols-graveleux (St Sulpice de Faleyrens et Ste Terre).

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées de 200 hl, délestages et pigeages, cuvaison longue (30 jours). Elevage en barriques d'un vin pendant 14 mois.

Rendement moyen : 45 hl/ha

Dégustation :

- **Robe :** couleur grenat
- **Nez:** bouquet de fruits rouges mûrs et de fruits secs nuancé par des notes de vanille, d'épices et de réglisse.
- **Bouche:** puissance et équilibre matière charnue et fruitée, tanins bien mêlés à l'empreinte d'un boisé fin.

La finale est persistante et bien dosée.



CHOISIR VOTRE VIN



www.choisirvotrevin.com

Téléphone : 07 82 41 26 26

Messagerie : ckandel@choisirvotrevin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Choisir votre vin



VIGNOBLES DENIS BARRAUD

Fiche vin

HAUT-RENAISSANCE



Appellation : Saint-émilion

Cépages : Merlot 100%

Couleur : Rouge

Sols : 2 ha sur les communes de St Pey d'Armens et St Laurent des Combes. Sol très sableux.

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées de 99 hl, macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 8 jours, délestages et pigeages, cuvaison longue de plus de 30 jours. Elevage en barriques d'un vin.

Rendement moyen : 45 hl/ha

Dégustation :

- **Robe :** grenat sombre aux reflets noirs
- **Nez:** fruits rouges avec des notes épicées et minérales
- **Bouche:** il exprime un saveur puissante et séveuse, des tanins soyeux et un délicat boisé

Ce vin se distingue par sa concentration, sa persistance aromatique, sa rondeur et son fruit généreux.



CHOISIR VOTRE VIN



www.choisirvotrevin.com

Téléphone : 07 82 41 26 26

Messagerie : ckandel@choisirvotrevin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Choisir votre vin



VIGNOBLES DENIS BARRAUD

Fiche vin

CHÂTEAU LES GRAVIERES



Appellation : Saint-émilion grand cru

Cépages : Merlot 100%

Couleur : Rouge

Sols : 4,5 ha sur les communes de St Sulpice de Faleyrens et St Laurent des Combes. Sablo-graveleux, graves profondes, sous-sol frais de crasses de fer.

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées, macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 8-10 jours, délestages et pigeages, cuvaison longue de plus de 30 jours. Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage sur lies. Elevage en barriques neuves 100% pendant 16 mois.

Rendement moyen : 35 hl/ha

Dégustation :

- Robe :** Robe profonde de couleur pourpre.
- Nez:** Nez net et frais, arômes de cerises, épices et notes de réglisse.
- Bouche:** Elégante, souple, veloutée, les tanins se font un peu plus granuleux dans un centre un ton au dessus de l'attaque, agrémenté de fruits frais. Finale fraîche, fruitée, mais plus tannique.



CHOISIR VOTRE VIN



www.choisirvotrevin.com

Téléphone : 07 82 41 26 26

Messagerie : ckandel@choisirvotrevin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération