



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

SÉLECTION
COUP DE
CŒUR



CHÂTEAU BARRABAQUE TRADITION

● Rouge

Propriété viticole depuis le XVIII^e siècle, Château Barrabaque appartient à la famille Noël depuis 1936.

Un terroir d'exception : situé sur les appellations de Fronsac et de Canon-Fronsac, proche de Pomerol et de Saint-Emilion.

Caroline Noël-Barroux produit des grands vins de Bordeaux structurés et fruités.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Fronsac
SURFACE PLANTÉE	20 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none">• 70% Merlot• 20% Cabernet Sauvignon• 10% Cabernet Franc

VIGNES

Sur sol argilo-calcaire exposé plein sud et argilo silicieux en bas de côtes. La conduite du vignoble est précise, traditionnelle et raisonnée.

LES VENDANGES

Tri minutieux de la vendange après éraflage.

CENOLOGUE

Caroline Noël-Barroux a succédé à Nicole Noël, sa mère, en 2004.

VINIFICATION

Fermentations en cuve ciment thermo-régulées, macération de 3 semaines minimum.

ELEVAGE

Barriques en fûts de chêne français pendant 12 à 15 mois.

PRODUCTION
DEGRÉ INDICATIF
OBTURATEUR
CONDITIONNEMENT

10.000 Bouteilles
13,5% vol.
Bouchon de liège
Cartons de 12 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce cru familial participe à la renommée de l'appellation. Un vin au fruité avenant (fraise des bois, cassis), fumé et épicé, au palais ample et soyeux étayé par des tanins fins et serrés, au boisé fondu.

NOTES & DISTINCTIONS

JAMESUCKLING.COM

James Suckling: 2015: 92/100