

CHÂTEAU LE BARRAIL



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MÉDOC

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BÉGADAN

Superficie :	15 hectares
Rendement :	55 hectolitres/hectare
Production :	100 000 bouteilles
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Taille :	Guyot double
Encépagement :	55 % cabernets sauvignons – 45 % merlots
Age moyen des vignes :	20 ans
Densité de plantation :	5 000 à 6 000 pieds/hectare
Vinification :	En cuves avec thermorégulation pré-fermentaire à froid. 12 mois en fût de chêne renouvelés par quart tous les ans
Mise en bouteille :	18 mois après la récolte avec une légère filtration
Dégustation :	Jeune, frais, riche, fruits rouges mûrs, nez très fruité.
Harmonie des mets et des vins :	Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges
Œnologue conseil :	Antoine Medeville

SCEA Compagnet
10 Route de Lesparre
33340 BÉCADAN

Tel. +33 (0)5 56 41 57 75
Fax +33 (0)5 56 41 53 22

info@compagnetvins.com

www.chateau-le-barrail.com