

CHATEAU BARACAN

Cadillac Côtes de Bordeaux



PRESENTATION

Le Château Baracan est une très vieille exploitation située sur la commune de Capian et rachetée par la famille Gonfrier en 1989. Conscients de la grande valeur du terroir, les nouveaux propriétaires ont entièrement remanié le vignoble (drainage, augmentation de la densité, nouvel encépagement). La bâtisse du XIXème siècle a également fait l'objet d'une totale rénovation.

Le Château Baracan est un vin puissant et raffiné. La diversité de son encépagement lui confère une grande complexité.

DEGUSTATION

2016 - MEDAILLE D'OR PARIS 2018

Belle robe soutenue, reflets violacés jeunes.

Nez de fruits noirs, de fruits à noyau, assez profond.

En bouche une belle attaque, une matière soyeuse, des tanins polis et un fruit net et persistant jusqu'en finale.

Un vin prometteur !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Surface du vignoble : 38 ha.

Sols : Coteaux argilo-graveleux

Cépages :

40% Merlot,

40% Cabernet Sauvignon,

15% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pilage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité.

"Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.

L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours.

Elevage : 12 mois en barriques.