

# Château Barrabaque – Cuvée Antoine Canon-Fronsac

*Un vin charnu, souple et rond avec une bonne personnalité, de copieux arômes de fruits rouges bien mûrs et des tannins doux. Bonne aptitude au vieillissement  
A déguster sur viandes rouges grillées ou en sauce ainsi que sur des plats riches et des fromages.*

**SITUATION GEOGRAPHIQUE :** Propriété datant de 1747, située sur la commune de Fronsac et appartenant à la famille Noël depuis 1936. Respectueux de la santé et de l'environnement, les propriétaires travaillent en lutte raisonnée. Les méthodes culturales et de vinification allient les techniques traditionnelles et modernes : vignes travaillées en fonction du terroir, vendanges manuelles et élevage en barriques.

**SUPERFICIE :** 10 hectares.

**NATURE DU SOL :** Argilo-calcaire à 90%, orientation sud – Argilo-silicieux en bas de côtes.

**ENCEPAGEMENT :** 70 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Age des vignes: 35 ans

**VENDANGES :** Vendanges vertes, effeuillages, vendanges parcellaires - Vendanges manuelles avec double tri au chai avant éraflage total.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves ciment thermorégulées. Macération préfermentaire à froid.

**ELEVAGE :** Durant 12 à 15 mois en barriques de 2 et 3 ans

**PRODUCTION :** Environ 25000 bouteilles par an

