

Château Les Barrailots

Margaux

*Un vin charpenté, et légèrement tannique, généreux, avec un beau fruit.
Bonne aptitude au vieillissement.
A déguster sur viandes rouges, agneau et fromages.*

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET HISTOIRE : La propriété, appartenant à Mr Michel Brunet, est située sur la commune de Margaux., sur un beau terroir au milieu de grands crus classés tels que Rauzan Gassies et Marquis de Terme. Une parcelle jouxte même Château Margaux. Elle a été créée en 1928 par Mr Ferdinand Brunet, l'arrière grand père de l'actuel propriétaire, qui travaillait comme tonnelier au Ch. Margaux et qui a petit à petit acheté aux châteaux Palmer et Durfort, la plus belle parcelle de vignes, située sur le plateau de Margaux. Le nom Barrailots provient des petits barrails : clôtures qui entourent les parcelles.

SUPERFICIE : 6 hectares

NATURE DU SOL : Croupes graveleuses.

ENCEPAGEMENT : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet Franc et Petit Verdot.

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, taille à 8 grappes par pied. Vendange mécanique à maturité, puis trie sur table de trie.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves inox et ciments, contrôle des températures de fermentation.

ELEVAGE : Pendant 15 à 18 mois en barriques de chêne dont 20% de neuves.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 40.000 bouteilles.

