

# Chateau Barrabaque



## Tradition

### Sol

Argilo-calcaire sur le coteau exposé plein sud et argilo-siliceux en bas de côtes.

### Encépagement

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

### Vinification

Tri minutieux de la vendange après éraflage, fermentations en cuves ciment thermorégulées, macérations longues (3 semaines minimum).

### Elevage

En barriques pendant 12-15 mois

### Accompagnement

Les gibiers, les viandes en sauces, les viandes rouges ou blanches (millésimes plus anciens), les fromages, les poissons (millésimes jeunes) et les gibiers...

### Récompenses

2006 Selection Guide Hachette des Vins  
2007 Guide Hachette des Vins 1\*  
2008 Guide Hachette des Vins 1\*  
2012 Médaille d'Or du Concours des Vins des Vignerons Indépendants 2015.  
Guide Hachette des vins 2016 2\*\*  
2014 89/100 JAMES SUCKLING

Château Barrabaque  
33 126 FRONSAC - FRANCE  
Mobile : +33(0)6.07.46.08.08

e-mail : [chateaubarrabaque@yahoo.fr](mailto:chateaubarrabaque@yahoo.fr)  
[www.chateaubarrabaque.com](http://www.chateaubarrabaque.com)