

Chateau Barrabaque



Prestige

Sol

Argilo-calcaire sur le coteau exposé plein sud

Encépagement

80% Merlot, 18% Cabernet Franc, 2% Malbec

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes à pleine maturité, tri minutieux de la vendange après éraflage. Fermentations en cuves ciment thermorégulées, macérations longues (4 semaines), fermentations malolactiques en barriques.

Elevage

En barriques pendant 15-18 mois, 30% barriques neuves.

Accompagnement

Les gibiers, les viandes en sauces, les viandes rouges et les fromages.

Récompenses

2006 Guide Hachette des Vins 2**

Médaille d'Argent Concours des vins d'Aquitaine

90/100 Robert Parker

DECANTER 3***

GUIDE HUBERT DES VINS 5*****

15/20 Bettane et Desseauve

2007 Guide Hachette des Vins 2**

2008 Guide Hachette des Vins 2**

89 Wine Spectator

16,5/17 Le Point,

2009 Guide Hachette des Vins 2**

87-89 Robert PARKER

15 DECANTER

2011 Guide Hachette des Vins 1*

2017 Guide Hachette des Vins 1*

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

e-mail : chateaubarrabaque@yahoo.fr
www.chateaubarrabaque.com