

CHÂTEAU LE BARRAIL



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MÉDOC

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BÉGADAN

Superficie	15 hectares
Rendement	55 hectolitres/hectare
Production	100 000 bouteilles
Nature du sol	Argilo-calcaire
Taille	Guyot double
Encépagement	55 % cabernets sauvignon – 45 % merlots
Age moyen des vignes	20 ans
Densité de plantation	5 000 à 6 000 pieds/hectare
Vinification	En cuves avec thermorégulation et macération pré-fermentaire à froid
Elevage	12 mois en fûts de chêne renouvelés par quart tous les ans
Mise en bouteille	18 mois après la récolte avec légère filtration
Dégustation	Jeune, frais, riche, fruits rouges mûrs, nez très fruité.
Harmonie des mets et des vins	Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges
Œnologue conseil	Antoine Medeville

LES PRINCIPALES RÉCOMPENSES

- Médaille de bronze au concours agricole de Bordeaux (millésime 2003 et 2004)

SCEA Compagnet
10, route de Lesparre
33 340 BÉGADAN

Tél. +33 (0)5 56 41 57 75
Fax +33 (0)5 56 41 53 22
contact@compagnetvins.com

Commercialisé par

Compagnet *Vins*