

Château
Barrail Saint André Sans Sulfite
AOP Saint-Emilion
100% Merlot



Millésime : 2019
Rendements : 45 Hl/Ha
Production : 2000 Cols
Terroir : Clay & Limestone
Superficie : 5 ha

Le vignoble a été créé au IXe siècle, mais c'est en 1920 qu'il est passé aux mains de la famille Cassat-Coutant. En 2012, Agnès Coutant a repris la propriété familiale avec l'aide de son fils Paul. Depuis 2014, Hubert de Bouard nous accompagne dans l'élaboration de nos vins.

Vinification

Le Château Barrail Saint André est le résultat d'une sélection parcellaire rigoureuse, associant un terroir unique, et une attention particulière à la vigne. La cuvée sans sulfites a été imaginée par Agnès et son fils Damiens, restaurateur à Bordeaux.

La vinification sans sulfite révèle la plus belle expression du fruit. Nos vins sont certifiés HVE depuis 2019.

Dégustation

La robe est éclatante, dense, brillante aux couleurs pourpre et rouge intense. Le nez révèle d'élégantes notes de fruits rouges et fruits noirs. La bouche est construite tout en gourmandise. Riche, onctueuse et longue. La finale offre une belle fraîcheur aromatique.

Accords et Garde

Le Château Barrail Saint André Sans Soufre est un vin facile à boire qui se marie bien avec les légumes ou la viande. A boire dans les deux ans. Servir à 16°.



SCEA Des Vignobles Coutant
2 Lieu-dit la Fagnouse
33330 Saint Etienne de Lisse
+33(5).57.40.11.49 / +33 (6).37.55.30.33
contact@Vignoblescoutant.fr