

J.J. MORTIER & C^{ie}

Château Haut Barailot | Bordeaux Rouge



LE CHÂTEAU

Transmis de génération en génération, les vignobles Dufourg sont dirigés par Elizabeth Labat et son frère Alain Dufourg.

Les vignobles représentent une entité de 80 hectares.

La vinification est faite de façon traditionnelle alliant les techniques modernes d'élaboration telles que la maîtrise des températures aux techniques ancestrales comme la cuvaison longue, le collage à l'albumine, etc.



LE VIGNOBLE

Sol : argilo-calcaire avec un peu de limons entièrement drainé.

Superficie du vignoble : 15 hectares.

Age du vignoble : 40 ans.

Densité de plantation : 6600 pieds/ha.

Cépages : 50 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon et 15 % Cabernet Franc, 15 % Petit Verdot.

Vendanges : mécaniques.



LA VINIFICATION

Elevage : vieillissement en fûts de chêne français pendant 12 mois.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION



Le vin présente une couleur rubis.



Le nez dégage un bouquet boisé agréable, parfumé aux notes de fruits rouges.



Puissant, élégant, fruité, complexe, en bouche ce vin dévoile un équilibre harmonieux.

Il peut être dégusté dès sa jeunesse ou s'épanouir encore pendant 4 à 5 ans.

