

CHÂTEAU DU BARRAILH

CUVÉE PRESTIGE

PRESTIGE
GRAVES
2022



Depuis 1847, notre famille élabore de grands vins avec passion et respect de l'environnement sur l'un des meilleurs plateaux des Graves, berceau millénaire des Vins de Bordeaux. Thierry et Denis Labuzan, conjuguant leurs talents, exploitent aujourd'hui 4 propriétés viticoles et plus de 60 ha de vignes produisant environ 400 000 bouteilles chaque année.

- Médaille d'Or – Concours Mondial des Féminales 2024
- Médaille d'Or – Challenge International du Vin 2024
- Médaille d'Or – Mondial du Vin de Bruxelles 2024
- Médaille d'Argent – Concours International de Lyon 2024

-  **Cépages** : assemblage de 80% Merlot (souplesse et fruité) et de 20% Cabernet Sauvignon (structure et longévité).
-  **Superficie du château** : 20 hectares.
-  **Vendanges** : manuelles et mécaniques.
-  **Vinification** : macérations pré-fermentaires avec refroidissement de la vendange, fermentations alcooliques à basse température, macérations longues avec micro-oxygénation, fermentations malolactiques en cuves et barriques.
-  **Élevage** : en barriques de Chêne français pendant 12 mois (dont 1/3 de barriques neuves).
-  **Notes de dégustation** :
 - Robe** : rubis brillante et soutenue.
 - Nez** : délicat et doux mélange de fruits rouges et de moka ; après aération, complexité des fruits noirs, cacao et épices.
 - Bouche** : attaque douce et suave due aux raisins parfaitement murs ; finale très longue, fraîche et toastée très élégante.
 - Durée de conservation** : 8-10 ans, à carafier avant de servir à 17°C.
-  **Production annuelle** :
105 000 cols, 1800 magnums et 5400 demi-bouteilles en France et à l'international.

VIGNOBLES LABUZAN
Thierry et Denis Labuzan

6C Rue du Mirail - 33640 Portets
www.vignobles-labuzan.fr

05 56 67 15 70
contact@vignobles-labuzan.fr