

CHÂTEAU DU BARRAILH

CUVÉE RUBIS

CUVÉE
RUBIS
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.

-  **Cépages** : assemblage de 85% Merlot (souplesse et fruité) et de 15% 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.
-  **Elevage** : 30% en élevage bois pendant 6 mois.
-  **Notes de dégustation** :
 - Robe** : rubis brillante et soutenue.
 - Nez** : délicat et doux mélange de fruits rouges frais ; framboise-cassis complété par des notes toastées dues au léger élevage sous bois.
 - Bouche** : attaque croquante, charmeuse et fraîche ; belle longueur.
 - Durée de conservation** : 4-5 ans, à servir à 17°C.
-  **Production annuelle** : 48000 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