



Château Barraud, Vignobles Laydis, AOC Montagne-Saint-Emilion, Rouge, 2022

AOC Montagne-Saint-Emilion, Bordeaux, France

Du fruit, de la finesse, de l'élégance : c'est le trio gagnant de ce vin issu d'un terroir privilégié. Dominant dans l'assemblage, ce Merlot séduit avec ses notes gourmandes d'arômes pâtisseries qui laissent place aux fruits mûrs. En bouche, il déploie une matière soyeuse et des notes finement boisées. Une promesse d'émotions pour ce vin tout en harmonie.

PRÉSENTATION

Élaboré depuis quatre générations, de l'arrière-grand-père à l'arrière-petit-fils, ce vin incarne l'âme de notre domaine en tant que premier vin de la propriété. À la fois gourmand, fruité et puissant, il sait se prêter à toutes les occasions. Un vin à savourer et partager autour de toutes les tables !

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 est un millésime exceptionnel, peut-être le millésime du siècle. Nos vignes ont fait preuve d'une incroyable résilience face à une sécheresse record et des températures élevées, donnant naissance à des vins rouges denses, concentrés, frais, et fruités. Ce millésime surprenant pourrait bien surpasser les précédents et laisser une empreinte indélébile dans l'histoire de notre vignoble.

SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares
Encépagement : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec
Appellation : Montagne Saint-Emilion

TERROIR

Terroir : Sols argilo-calcaires, argilo siliceux et sablonneux.

À LA VIGNE

Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.
Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols
Maîtrise des rendements
Vendanges mécaniques

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulés mi-septembre pour 3 semaines permettant une parfaite gestion du travail de la vigne et du chai. Récolte d'une très bonne qualité et rendements très satisfaisants, témoignant une fois de plus de l'adaptabilité de nos vignes et de notre terroir au changement climatique.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation.
Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malo lactique
Remontages et pigeages journaliers



AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
EN CONVERSION



ÉLEVAGE

12 à 14 mois en barriques de chêne français, cuves béton.

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 15%, Cabernet sauvignon 5%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 21 ha
Rendement: 45 hL/ha
Âge moyen des vignes: 30 ans

13,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Température de service autour de 17/18 degrés. Ouvrir ou carafer 1h avant de déguster.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Cette cuvée se distingue par une couleur grenat profond, accentuée par des nuances violacées discrètes. Son bouquet aromatique est un véritable délice, offrant une harmonie de fruits noirs mêlés à des notes épicées subtiles. En bouche, elle révèle une texture veloutée et ample, enrichie de saveurs savoureuses et de touches fruitées qui s'étendent vers une finale élégante. C'est un vin à la fois riche et équilibré.

ASPECT VISUEL

La robe est d'un beau grenat intense aux reflets violines.

AU NEZ

Le nez laisse percevoir une belle palette aromatique alliant des arômes de mûre, de cerise noire accompagnés fines notes fumées.

EN BOUCHE

La bouche ronde et dense présente de belles notes de framboise se terminant sur de délicates notes de fruits secs.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif : Plateau de charcuterie fine (jambon sec, terrines), tapas.

Gibiers : Faisan rôti, civet de sanglier aux baies.

Viandes blanches : Suprême de volaille, rôti de veau.

Viandes rouges : Filet de bœuf sauce au poivre, une entrecôte grillée.

Volailles : Canard aux cerises, chapon rôti.

Fromages : Camembert, brie, fromages de caractère (comté, bleu d'Auvergne).

Desserts : Tarte aux fruits rouges, fondant au chocolat noir, pavlova aux mûres.

Cuisine du monde : Tajine d'agneau, empanadas de bœuf épicées, enchiladas au bœuf.

Spécialités françaises : Bœuf bourguignon, confit de canard, côte de bœuf grillée.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Concours Mondial de Bruxelles Argent

