

## CHATEAU GRAND BARIL AOC Montagne Saint-Emilion



### PRESENTATION

Créé en 1969, le Lycée Viticole de Libourne-Montagne dispense l'ensemble des formations liées à la viticulture et à l'œnologie. Il se trouve à environ 40 km de Bordeaux et à 6 km au nord-est de Libourne. Le lycée a conforté au cours des ans sa position de pôle de compétence et d'excellence dans les domaines de la production, de la transformation et de la commercialisation des vins et spiritueux.

Le lycée exploite 28 ha de vigne en appellation Montagne-Saint-Emilion, 10 ha à Néac, en appellation Lalande de Pomerol et 1,5 ha en Bordeaux Blanc. L'objectif est de produire des vins d'excellence, tout en garantissant équilibre économique et respect de l'environnement.

### DEGUSTATION

Ce Montagne Saint-Emilion du Château Grand Baril a une robe soutenue d'un rouge encore jeune. Nez net, sur le fruit évoquant la groseille.

En bouche une agréable souplesse, des tanins fondus. On retrouve la même qualité de fruit avec en finale des tonalités de poivre et de réglisse discrètes.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Localisation :** Montagne Saint Emilion, France

**Sols :** sablo-limoneux

**Encépagement :**

70% Merlot

20% Cabernet Franc

10% Cabernet Sauvignon

**Age moyen du vignoble:** 35 ans

**Vendanges:** mécaniques

**Vinification:** fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées, macération post-fermentaire à chaud d'une durée de 2 à 3 semaines

**Elevage :** 12 mois en cuves béton