



**CHATEAU GRAND BARIL - Montagne-Saint-Émilion - CUVÉE PRESTIGE
Rouge - 2018**

Vignoble

- Sol : Graves, alluvions
- Surface : 28 ha
- Âge moyen : 40 ans
- Densité : 6000

Viticulture

- Taille / Palissage : Guyot simple
- Entretien du sol : couverts végétaux 1 inter-rang / 2
- Protection phytosanitaire : Raisonnée
- Particularités : Exploitation certifiée HVE, ISO14001 dans le cadre de la certification de groupe du SME des Vins de Bordeaux

Vendanges

- Type de récolte : Manuelle
- Rendement : 35 Hl/ha

Vinification

- Vinification : fermentation en cuves inox thermorégulées, macération post-fermentaire à chaud, décuvage à 3-4 semaines de macération
- Élevage : 12 mois en fûts de chêne (1/3 neufs), mise en bouteilles 20 mois après la récolte
- Assemblage : Merlot 70 % Cabernet Sauvignon 30 %

Dégustation

- Oeil : Robe profonde grenat, reflets rubis
- Nez : Olfaction riche et nuancée autour du cassis, du pruneau, de la vanille et du cachou.
- Bouche : Bouche dense, généreuse, ample, et équilibrée
- Caractéristiques du Millésime : Comme souvent dans les grands millésimes, il y a de grandes frayeurs. La pression du mildiou fut très forte avec un nombre de jours de pluies important au printemps. Pour autant, à partir du mois de juin, la météo a changé pour laisser place au soleil et assainir la situation. La véraison a été rapide et uniforme. Ce qui est aussi intéressant sur le 2018, c'est que la qualité est relativement homogène sur l'ensemble du vignoble.
- Durée de garde : 8-10 ans

Gastronomie

- Température : 18 °C
- Délicieux avec : Entrecôte aux cèpes, aiguillettes de canard, agneau, fromages affinés

Produit par : Château Grand Baril

Exploitation de l'EPL : Eplefpa Bordeaux Gironde

