

- PRIMEURS 2023 -



ASSEMBLAGE PRIMEUR 2023
EN PRIMEUR BLEND 2023
78% merlot
22% cabernet franc

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe présente une couleur rubis profonde. Le nez frais, floral et gourmand, développe des arômes de violette et de petites baies rouges. En bouche, l'attaque est élégante, le milieu de bouche est dense et porté par une trame tannique soyeuse, que le cabernet franc allonge en une finale longue et équilibrée.

TASTING NOTE

The color has a deep ruby-red color. The fresh, floral and gourmand nose develops aromas of violet and small red berries. On the palate, the attack is elegant, the mid-palate is dense and carried by a silky tannic structure, which the Cabernet Franc lengthens into a long and balanced finish.





CHATEAU

GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC

SAINT-EMILION GRAND CRU

SUPERFICIE EN PRODUCTION

12,5 Ha

NATURE DES SOLS

Un terroir exceptionnel avec un sous-sol de molasses du Fronsadais et d'argiles sableuses vertes qui sont recouvertes par des colluvions sableux brunifiés.

DENSITÉ DE PLANTATION

6 060 et 6 700 pieds/Ha

ENVIRONNEMENT

Terra Vitis®. HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Confusion sexuelle. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle.

TRAVAUX DU VIGNOBLE

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

10 Ha de merlot : 18 - 25/09
2,5 Ha de cabernet franc : 28 - 29/09

Vendanges intra-parcellaire, manuelles, en cagettes. Tri densimétrique, suivi d'un tri manuel sur table vibrante pour éliminer les derniers résidus végétaux.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid. Cuvaïson 20 à 30 jours selon les lots. Fermentation malolactique partiellement en barriques.

ÉLEVAGE

12 mois en lots séparés, en fûts de chêne, dont 21% neufs, sur lies fines. 4 lots en amphores.

AREA IN PRODUCTION

12.5 Ha

TYPE OF SOILS

An exceptional terroir with a subsoil of molasses Fronsadais and green sandy clays covered by browned sandy colluvium.

PLANTING DENSITY

6,060 to 6,700 vines/Ha

ENVIRONMENT

Terra Vitis®. HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Pheromon traps. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

VINEYARD MANAGEMENT

Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVESTING

10 Ha Merlot: 18 - 25/09
2.5 Ha Cabernet Franc: 28- 29/09

Intra-plot harvest, by hand, in crates. Densimetric sorting, followed by manual sorting on a vibrating table to remove the last plant residue.

VINIFICATION

Pre-fermentation cold maceration. Vatting 20 to 30 days according to the lots. Malolactic fermentation partially in barrels.

AGEING

12 months in separate batches, in oak barrels, 21% new, on fine lees. 4 batches in amphorae.

1840

DOURTHE