

Collection

**FAMILLES &
CHÂTEAUX**

*Château
Barrail Bellegrave*

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

MAISON BOUEY
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT



Château Barrail Bellegrave

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

L'origine du nom du Château Barrail Bellegrave en appellation SAINT-ÉMILION GRAND CRU vient du lieu-dit «Barrail du blanc» et... des belles graves des sols du vignoble d'un seul tenant qui entoure la propriété, sur la commune de Saint-Sulpice de Faleyreins juste au sud de Saint-Émilion. La belle et typique maison girondine de la Famille Descrambes remonte à la fin 19ème et a vu depuis passer quatre générations de viticulteurs passionnées. A l'origine l'exploitation était en polyculture (vigne et élevage) et le chai est d'ailleurs établi dans l'ancienne étable et grange. En juillet 2010 Hermine succède à son père Christian toujours présent.

Vignoble : *Superficie de six hectares (15 acres), d'un seul tenant. Les vignes sont âgées en moyenne de 35 ans et sont plantées sur un sol sablo-graveleux profond.*

Encépagement : *30% Cabernet Franc, 70% Merlot.*

Travail de la vigne : *Culture traditionnelle inspirée des principes de la culture biologique avec une bonne maîtrise de la conduite de la vigne dans le respect de l'environnement. Effeuillage sur côté soleil levant. Vendanges en vert selon les parcelles, enherbement maîtrisé sur rang et désherbage sous rang.*

Vendanges et vinification : *Vendanges manuelles. Extraction par remontages et délestages, levurage systématique. Fermentation malolactique après réalisation d'un pied de cuve sur presses.*

Élevage : *En barriques dont 1/4 de bois neuf pour partie. Le reste en cuves béton.*

Dégustation : *Belle couleur rouge, lumineuse, nez de fruits rouges (cerise, framboise, cassis). En bouche la texture est soyeuse, la structure élégante et offre une symphonie de notes de réglisse et minérales. Un vin souple, rond, harmonieux, équilibré. A déguster sur des viandes blanches et rouges, le gibier, les plats en sauce et les fromages de caractère.*

