



# Château de Barre

**BORDEAUX SUPÉRIEUR**  
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

## HISTOIRE

Le Château de Barre est la 3ème propriété des Vignobles Pierre Jean Larraqué. Le Château est un lieu chargé d'histoire. Son chai de vinification, entièrement composé de cuves en béton, se situe dans une bâtisse aux allures de cathédrale. Au fond du parc arboré, une orangerie et une chapelle datant du 18ème siècle viennent contribuer au charme unique de cette propriété. Certifiée Haute Valeur Environnementale, le Château de Barre fait de la préservation de la biodiversité un véritable engagement. Depuis 2019, 10 ruches d'abeilles ont été installées. Des actions qui viennent confirmer l'engagement de Pierre Jean Larraqué pour la préservation de la nature et de la biodiversité.

## SECRETS DE TERROIR

**Superficie :** 58.5 hectares  
**Nature des sols :** Limoneux Argilo-Calcaire.  
**Encépagement :** Merlot 80% - Cabernet Franc 20%

## VINIFICATION

**Vendange :** Mécanique avec tri embarqué puis tri supplémentaire de la vendange au chai.  
**Thermorégulation :** Traditionnelle sous contrôle de température.  
**Elevage :** En cuve béton pendant 12 mois.

## DÉGUSTATION

**Couleur :** Belle robe rubis.  
**Nez :** Libère un bouquet de fruits rouge et d'épices.  
**Palais :** Bouche ronde, avec des tanins mûrs, fins et bien intégrés, quelques notes de griottes.



## HISTORY

Château de Barre is the third estate of the Pierre Jean Larraqué Vineyards. The Château is a place full of history. Its winery, entirely composed of concrete tanks, is located in a building that looks like a cathedral. At the end of the wooded park, an orangery and a chapel dating from the 18th century contribute to the unique charm of this place. Certified High Environmental Value, the Château de Barre makes the preservation of biodiversity a real commitment. Since 2019, 10 beehives have been installed. Actions that confirm Pierre Jean Larraqué's commitment to the preservation of nature and biodiversity.

## TERROIR'S SECRETS

**Area:** 58.5 hectares  
**Terroir :** Silty Clay-Limestone  
**Grape Varieties:** Merlot 80% - Cabernet Franc 20%

## VINIFICATION

**Harvests :** Mechanical harvesting with on-board sorting then additional selection of the harvest in the cellar  
**Thermoregulation :** Traditional under temperature control.  
**Ageing :** In concrete tanks for 12 months

## TASTING

**Color :** Beautiful ruby color  
**Nose :** Releases a bouquet of red fruits and spices  
**Palate :** Round on the palate, with ripe, fine and well-integrated tannins, some morello cherry notes

**CONTACTEZ-NOUS** ✉ [contact@alliancedesrecoltants.com](mailto:contact@alliancedesrecoltants.com) ☎ 05.57.43.43.82

**SUIVEZ-NOUS SUR** 🌐 [alliancedesrecoltants.com](http://alliancedesrecoltants.com) 📷 [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants) 📺 Alliance des Récoltants 📺 Alliance des Récoltants

