



Château BARRAIL DU BLANC

Saint-Emilion Grand Cru

■ Château BARRAIL DU BLANC

Appellation	Saint-Emilion Grand Cru
Propriétaire	M. Elliès
Surface plantée	7 hectares
Types de sols	Graves et argiles
Encépagement Age de la vigne	70% Merlot - 30% Cabernet Franc 25 ans
Viticulture	Travail des sols Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles
Vinification	Traditionnelle, en cuves inox thermo-régulées
Elevage	En partie en barriques de chêne français (50% neuves)

■ Historique

Le Château Barrail du Blanc produit des vins d'une consistance et d'une ampleur exceptionnelles. Cette propriété, située sur la commune de Saint-Sulpice de Faleyrens au sud de l'appellation de Saint-Emilion Grand Cru, appartient à la famille Elliès depuis 150 ans.

Les vignes évoluent sur des sols chauds, majoritairement graveleux et ont une moyenne d'âge de 25 ans. Ce terroir bien drainé est particulièrement bien adapté aux Cabernets Francs, qui peuvent y atteindre une maturité optimale.

Les raisins bénéficient des soins attentifs de M. Elliès aidé de sa fille Nathalie, tant au vignoble qu'au cuvier. Le labourage des sols et tous les travaux en vert susceptibles de favoriser une bonne santé des raisins sont entrepris. Des cuves en inox thermo-régulées ainsi qu'un nouveau chai à barriques garantissent une vinification parfaitement contrôlée. L'élevage s'effectue en partie en barriques (dont la moitié est renouvelée chaque année) et en partie en cuves.

Château Barrail du Blanc produit un vin souple et harmonieux qui peut être gardé entre 5 et 10 ans.