

PRESTIGE

Château Barrabaque, 2014

L'avis de Philippe Defleur

Ce Canon-Fronsac va bientôt fêter ses 10 ans et ce, sous sa plus belle forme. Le nez de confiture de pruneaux, avec des accents de cacao, laisse ensuite place à une bouche charpentée et structurée. Une pépite !

Terroir. L'appellation Canon-Fronsac se situe au nord de la Dordogne et à l'ouest de Pomerol. Situées sur des coteaux avec une belle exposition au soleil, les vignes profitent donc aussi de la fraîcheur apportée par le fleuve et l'océan.

Millésime. 2014 est un millésime sous-côté à Bordeaux. Pourtant, le printemps a été doux et les vignes ont pu se développer lentement au cours d'un été ensoleillé mais pas caniculaire. Conséquence ? De l'élégance et de la fraîcheur dans les vins !

Cépage. Cette cuvée est composée principalement de merlot, cépage roi du bordelais, il profite des terroirs argilo-calcaires de Fronsac qui donnent au vin sa puissance et son élégance.

Domaine. Caroline Barroux-Noël a repris le flambeau du domaine familial en 2004, avec la volonté de mettre en avant le terroir d'exception de sa propriété tout en respectant l'environnement.



ASSEMBLAGE :
80% merlot
18% cabernet franc
2% malbec

LABEL : HVE



RÉGION :
Bordeaux

AOP/IGP : Canon-Fronsac

ELEVAGE/VINIF : Fût



A SERVIR
ENTRE 16° ET 18°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIR 1H
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tullé

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète
 Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits noirs, épices

ARÔMES

Pruneau Cacao
 Muscade



ATTAQUE

Faible Nette Intense

SUCRE

Sec Tendre Suave Moelleux Liqueux

ACIDITÉ

Molle Tendre Fraîche Vive Nerveuse

ALCOOL

Maigre Léger Riche Corsé Alcooleux

TANINS (quantité)

Légers Présents Abondants

TANINS (qualité)

Fins Fondus Fermes Rugueux Asséchants

TEXTURE

Coulante Fluide Douce Soyeuse Onctueuse

LONGEUR AROMATIQUE

Absente Courte Développée Longue Persistante

DOMINANTE FINALE

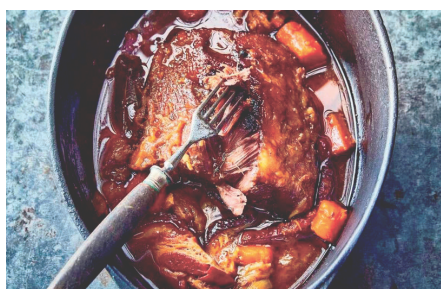
Sucre Acidité Tanins Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Tian d'olives noires

L'amertume de l'olive s'accorde parfaitement avec les arômes tertiaires de muscade du vin.



Mijoté de paleron de bœuf

Pour des plats en sauce, un vin de Bordeaux avec de jolis tanins sera parfait.



Salers

Les tanins patinés du vin iront de paire avec ce fromage à pâte dure.



Canelé de Bordeaux

Un accord régional ne sera jamais un mauvais choix !